Frittelle di mele e zenzero

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

30 min

10-12 pezzi

ingredienti

2 mele
6 cucchiai rasi di farina
un cucchiaio di zucchero
una tazzina da caffè di vino bianco
una tazzina da caffè di latte
un pezzetto di zenzero fresco
un uovo
un limone
1/2 cucchiaino di lievito vanigliato
zucchero a velo

olio di semi per friggere

procedimento

Preparare la pastella. In una terrina, sbattere brevemente l'uovo e incorporare la farina ed il lievito, miscelando vigorosamente con una frusta per evitare la formazione dei grumi. Unire il vino bianco, poco alla volta, continuando a mescolare con la frusta, quindi aggiungere il latte: si otterrà una pastella densa e liscia. Ultimare unendo lo zucchero e lo zenzero grattugiato, in una quantità consona ai propri gusti. Mescolare nuovamente, coprire e far riposare.

Nel frattempo, preparare le mele, pelandole e rimuovendo il torsolo con un levatorsoli. Tagliare le mele a fette trasversali, con uno spessore di circa un centimetro e disporre le fette in un piatto. Cospargere con il succo di limone e successivamente con lo zucchero a velo.

In una larga padella, scaldare l'olio; nel frattempo, intingere le fette di mela nella pastella, affondandole bene affinchè ne rimangano ben rivestite. Quando l'olio è ben caldo, tuffare le fette pastellate nell'olio e cuocerle da entrambi i lati per pochi minuti fino a doratura. E' consigliabile cuocerne poche per volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio. A cottura ultimata, trasferire le frittelle di mele e zenzero su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso. Servire calde o tiepide, dopo averle cosparse con lo zucchero a velo.