



Frittelle di foglie di tarassaco

Ingredienti:

30 gr di foglie di tarassaco;
50 gr di farina di ceci;
50 ml di acqua;
olio per friggere e sale.

Preparazione:

Mescolare la farina di ceci con l'acqua fino ad ottenere un composto cremoso. Quindi far riposare.

Far bollire in acqua salata le foglie di tarassaco per qualche minuto, a seconda della durezza. Quindi scolarle e tritarle.

Unire il trito al composto di farina di ceci; quindi friggere in olio caldo.

Nonno Lucio