

Frittelle alle olive

Le **frittelle alle olive** sono gustose frittelle di pasta lievitata che contengono olive verdi e Parmigiano Reggiano grattugiato. In cottura si gonfiano e diventano croccanti fuori e morbide dentro. Una vera delizia.

Le **frittelle alle olive** sono ottime come secondo piatto in accompagnamento a salumi, formaggi e sottaceti. In particolar modo, questo tipo di frittelle si accompagna bene alla mortadella.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- Pastella per frittelle nelle dosi per le persone della ricetta
- 16 olive verdi
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- Olio di semi di arachide per friggere

PREPARAZIONE

- Preparare la pastella di base per frittelle secondo la nostra ricetta.
- Nel frattempo che lievita, preparare il condimento.
- Snocciolare le olive e tagliarle a pezzetti.
- Grattugiare il Parmigiano.
- Al termine della lievitazione della pastella, unire le olive e il Parmigiano grattugiato, mescolando bene.
- In un padellino scaldare abbondante olio di semi di arachide. Quando è ben caldo, la temperatura ideale è di 180° C, tuffarvi la pastella a cucchiaiate. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della frittella risulterà ben dorata, scolare e asciugare accuratamente con carta da cucina.
- Tenere al caldo fintanto che non sono pronte tutte le frittelle.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

Omettere il Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Se avanzano le frittelle sono ottime anche il giorno dopo appena riscaldate sulla griglia del forno a 200°C con la funzione ventilata. Mettere una leccarda sotto per evitare che l'olio in eccesso coli sul fondo del forno, quindi asciugarle con carta da cucina.

Per trovare la giusta temperatura di cottura, aprire una delle prime frittelle nel momento in cui risulta ben dorata. Dovrà essere cotta all'interno. Se non lo è la temperatura è troppo alta, regolarla di conseguenza.