

Frittelle alici e olive nere

Le **frittelle alici e olive nere** sono gustose frittelle di pasta lievitata che contengono filetti di alici, aglio, prezzemolo e olive nere. In cottura si gonfiano e diventano croccanti fuori e morbide dentro. Una vera delizia.

Le **frittelle alici e olive nere** sono ottime come secondo piatto in accompagnamento a insalata verde, ma possono accompagnare qualsiasi secondo piatto a base di pesce.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- [Pastella per frittelle](#) (dose per le persone della ricetta)
- 12 filetti di alici sott'olio
- 12 [olive nere](#)
- 4 rametti di [prezzemolo](#)
- 1 spicchio di [aglio](#)
- [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.
- Scolare i filetti di alici dall'olio, tamponarli con carta da cucina e tagliarli a pezzetti.
- Snocciolare le olive e tagliarle in 3-4 parti.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente assieme all'aglio spellato. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Al termine della lievitazione della pastella, unire le alici, le olive, un cucchiaino di trito e mescolare delicatamente.
- In un padellino scaldare abbondante olio per frittura. Quando è ben caldo (se avete un termometro da cucina la temperatura giusta è 180°C) prelevare la pastella a cucchiainate e tuffarle nell'olio. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Girare le frittelle più volte durante la cottura e quando sono uniformemente dorate scolarle su un piatto coperto da carta da cucina. Asciugarle bene, quindi unire un pizzico di sale in superficie e tenerle da parte fintanto che non sono tutte pronte.
- Servire accompagnando con insalata verde.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



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.