

# Pastella per friggere al vino

## INFORMAZIONI

- **4** persone
- **112Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

## INGREDIENTI

- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- 100 ml di acqua naturale
- 50 ml di vino bianco secco
- 1 uovo di gallina
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Setacciare la farina in una terrina. Miscelare l'acqua con il vino ed unirla alla farina poco alla volta, miscelando accuratamente per evitare la formazione di grumi.
- Unire il tuorlo d'uovo, un pizzico abbondante di sale ed una macinata di pepe. La consistenza deve risultare fluida. Se fosse troppo densa aggiungere ancora acqua.
- Far riposare per un'ora prima di utilizzare.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



### I consigli di Barbara

Con le dosi indicate si preparano circa 250 g di pastella, sufficienti mediamente per 4 persone.