Frittelle di finocchi vanigliati

Data: Invalid Date | Autore: Piero Cantore



Sempre se vi va qualcosa di dolce ma leggero dedicato sempre ai vegani ma buono per tutti , questa settimana prepareremo una ricetta che si può usare in più modi.
Si può usare sia come antipasto per inizire una cena in modo vegan oppure con una piccola modifica anche come dolce per chiudere in bellezza una cena con amici .

Adesso non ci tocca allora che scoprire insieme il nome della ricetta , voglio proporre delle frittelle di finocchi vanigliati, scopriamo insieme gli ingredienti per 4 persone:[MORE]

- 250 g di finocchi
- 4 uova
- 150 g di farina bianca
- 150 g di farina di riso
- 150 ml di latte
- 20 g di miele
- 1 pezzetto di vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- olio di arachidi
- sale q.b.

Affettate finemente i finocchi e in un padella antiaderente cuoceteli a fuoco moderato per circa trenta minuti con 90 ml di latte, 50 ml d’acqua, il miele e la bacca di vaniglia aperta. Arrivati a cottura scolateli avendo cura di raccogliere il liquido di cottura, poi passateli al mixer ricavandone un purè.

Versate in un recipiente meta del purè di finocchi e il liquido di cottura privato della vaniglia, quindi aggiungete il latte restante. Un pizzico di sale, incorporate un po’ alla volta la farina bianca, la farina di riso e il lievito, allungate con l'altra metà del composto ai finocchi ottenendo una pastella semiliquida, copritela e lasciatela riposare per trenta minuti.

Scaldate abbondante olio in un padellino, prelevate una cucchiaiata di pastella e fatela scivolare

nell’olio. Voltate le frittelle appena si gonfiano e vengono a galla, quando sono dorate scolatele con una schiumarola, adagiatele su della carta da cucina e tenetele in caldo. Servitele subito cospargendole con del miele caldo.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/frittelle-di-finocchi-vanigliati/97679