

Antipasto di bianchetti

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g bianchetti

20 g prezzemolo tritato

6 uova

1 spicchio aglio

Alcune foglie basilico

Poca farina

Poco latte

3 cucchiaini formaggio pecorino grattugiato

Abbondante olio di semi

Preparazione

Lavate con cura i pesciolini, liberandoli dalle molte impurità, poi asciugateli e poneteli in una ciotola capace; mescolateli con il prezzemolo, le uova, lo spicchio d'aglio a fettine sottili, le foglie di basilico intere, la farina, il latte e il formaggio grattugiato, così da ottenere un composto della consistenza di quello delle frittate. Ponete la padella dei fritti sul fuoco, con abbondante olio; quando questo inizierà a fumare, trasferitevi qualche cucchiainata di composto, in modo da formare delle frittelline, che farete dorare dai due lati (giratele una sola volta). Man mano che le frittelline saranno pronte, toglietele con la paletta dei fritti e mettetele a perdere l'olio eccedente su una carta assorbente da cucina; tenetele in caldo nel forno (prima acceso poi spento), mentre frigate le altre. Servitele subito, caldissime.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>