

<http://www.cibvs.com/post/695/471971/fritto-di-natale-con-le-farine-magiche>

Fritto di Natale con Le Farine Magiche



Fritto di Natale con Le Farine Magiche

dal 9 December 2017 su www.saporinews.com

Fritti gustosi per la Tavola delle feste di Natale

Le Farine Magiche propone Fritture, la farina speciale per fritti saporiti, leggeri e asciutti, con qualche consiglio utile per preparare una pastella croccante, evitando gli errori più comuni.

Il fritto a Natale è un vero e proprio "rito popolare", immancabile su tante tavole. Tanti i piatti che propone la tradizione, ma ci si può davvero sbizzarrire preparando diverse e fantasiose pietanze. Il segreto per avere dei fritti gourmet, dorati e croccanti, sta negli ingredienti per la preparazione della pastella [...leggi]



Le Farine Magiche propone Fritture, la farina speciale per fritti saporiti, leggeri e asciutti, con qualche consiglio utile per preparare una pastella croccante, evitando gli errori più comuni.

Il fritto a Natale è un vero e proprio "rito popolare", immancabile su tante tavole. Tanti i piatti che propone la tradizione, ma ci si può davvero sbizzarrire preparando diverse e fantasiose pietanze. Il segreto per avere dei fritti gourmet, dorati e croccanti, sta negli ingredienti per la preparazione della pastella.

Una farina di qualità può sicuramente aiutare a realizzare piatti che tutti potranno piacevolmente apprezzare attorno alla tavola delle feste. Per questo, Le Farine Magiche, brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e ai lieviti, propone Fritture, la farina speciale per fritti saporiti e allo stesso tempo leggeri e asciutti. Preparata con l'aggiunta della farina di riso e della semola rimacinata di grano duro, Fritture è in grado di dare la giusta croccantezza e doratura. In più, l'amido di frumento consente di assorbire poco olio.

Ecco qualche suggerimento per realizzare dei fritti a regola d'arte con Fritture di Le Farine Magiche. Per evitare che i fritti si inzuppino d'olio, è necessario friggere in olio abbondante per diffondere uniformemente il calore: il cibo risulterà cotto all'interno, croccante e asciutto all'esterno. Bisogna poi aggiungere il sale solo sul fritto già pronto, altrimenti assorbe acqua e rischia di limitare la croccantezza.

La ricetta ideale per una pastella croccante:

Preparare la pastella aggiungendo la farina, l'uovo, un pizzico di sale e l'acqua fredda gassata per ottenere un impasto che fila;

Infarinare pesce o verdure con cura e immergere nella pastella. Usare la friggitrice oppure mettere sul fornello una pentola con bordi alti, con almeno 4 dita di olio, e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e immergere il cibo pastellato nell'olio. Friggere girando sui due lati finché non si otterrà la doratura desiderata.

Estrarre con una schiumarola. Scolare su carta assorbente. Salare e servire caldo.

Ingredienti:

1 uovo medio

Sale

150 g di farina Fritture di Le Farine Magiche

150 ml di acqua fredda gassata

400 g di prodotto da friggere

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand Le Farine Magiche, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti Decorì, dedicata alle preparazioni dolci, e Molino Vigevano, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative.