

<http://www.goldnews.it/2017/12/13/a-natale-il-fritto-e-un-must-le-farine-magiche-ci-spiegano-come-cucinare-dei-carciofi-fritti-perfetti/>

A Natale, il fritto è un must: Le Farine Magiche ci spiegano come cucinare dei carciofi fritti perfetti

Architettura Design Fashion Food Energia Industria Pharma Real Estate Sport Travel ICT

Gold News

Pmi Finanza Rapporti Lavoro Distribuzione Innovazione v HR Green Marketing People Life Style

A Natale, il fritto è un must: Le Farine Magiche ci spiegano come cucinare dei carciofi fritti perfetti

dic 13, 2017 | News



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 Frittare, la farina speciale per fritti saporiti e allo stesso tempo leggeri e asciutti.

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 Frittare, la farina speciale per fritti saporiti e allo stesso tempo leggeri e asciutti.

pastellasg_big

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, croccate 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