

<http://www.greatnews.it/un-natale-gustoso-leggero-le-farine-magiche-propongono-la-ricetta-carciofi-fritti-perfetti/>

**Per un Natale gustoso ma leggero, Le Farine Magiche propongono la ricetta per i carciofi fritti perfetti!**

Great News

Home Viaggi Food Tecno Economia Entertainment Design Scuola Moda 

Per un Natale gustoso ma leggero, Le Farine Magiche propongono la ricetta per i carciofi fritti perfetti!

0 commenti



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 o ai lieviti, propone **Fritture**, 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 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, 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:

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

Procedimento:

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.