

Frittura integrale, giapponese, dolce o salata: quando la farina fa la differenza

LINK: <https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/frittura-farina-scegliere-magiche-farine/>



Frittura integrale, giapponese, dolce o salata: quando la farina fa la differenza 28 dicembre 2020 di Redazione Web Le frittiture non sono tutte uguali, ecco quindi la guida definitiva alle frittiture perfette. Pesce, carne, frittelle di carnevale o soffice pizza, per non fare gli errori classici (e non parliamo dell'olio) Friggere è un'arte, per nulla facile da masterizzare e che richiede attenzione e scelta meticolosa degli ingredienti. Perché il fritto significa festa, lo si mangia di rado e quindi è un'occasione speciale, che va celebrata con la giusta croccantezza. Sui metodo per friggere bene si sono scritti capitoli di libri di cucina: temperatura degli ingredienti (fredda), grandezza (piccola), scelta dell'olio (arachide), della padella (leggere il nostro articolo, qui)... la letteratura è oramai ampissima. Ma poco si parla di impanatura e di scelta degli impasti - il vero

segreto per una frittura perfetta. La farina è l'ingrediente segreto, perché contrariamente a quello che si pensa, infatti, non tutte le farine sono adatte per la frittura. La farina perfetta è quella appositamente studiata per la cottura in olio bollente. Ecco perché bisognerebbe tenere sempre in casa, pronta ad ogni evenienza, una farina adatta ad ottenere un fritto asciutto e croccante. La Farina per Fritture Le **Farine Magiche** è stata studiata per la cottura in olio bollente, rilascia meno odori e rende il fritto bello, gonfio, croccante e dorato. Il fritto è asciutto, con un apprezzato profumo e sapore per la presenza della pasta madre e del germe di grano. La farina non è una sola Non esiste 'la farina perfetta' però, oramai sul mercato è disponibile un'ampia gamma di farine specifiche adatte all'uso con pesce o dolci, per un risultato rustico e fragrante come l'integrale o per una

gonfissima tempura giapponese. Sono perfettamente bilanciate, studiate e calibrate per aiutarti ad ottenere il piatto che hai in mente. Ossia per arrivare all'unico risultato desiderato: un fritto asciutto, non impregnato d'olio, croccante, dorato, leggero e digeribile. Per una frittura integrale La farina integrale regala un fritto più leggero rispetto alla farina normale, gonfio, croccante, dorato e saporito. È ideale per tutti i tipi di verdure, pesce, frutta o palline di pasta cresciuta, ma serve il giusto equilibrio fra gli amidi: la Farina per Fritture Integrali di Le **Farine Magiche** ha il giusto equilibrio tra riso e amidi per assorbire poco olio, per un fritto più leggero rispetto alla farina normale. In più la fibra di frumento e le germe di grano avvolgono il fritto per una doratura ottimale. Per il pesce, con amido di riso La farina tipo 1 poco raffinata da un tocco di sapore in più alle tue frittiture di pesce, mentre la

semola di riso dona la massima croccantezza e aderenza al pesce in cottura. La Farina per Fritture di pesce de Le **Farine Magiche** è ideale per impanare e friggere anelli di totano, alici, gamberi e anche per frittture di pesce al forno. Solo con le migliori materie prime 100% naturali. Per la tempura giapponese È diventata famosissima in tutto il mondo per la sua leggerezza e spesso la tecnica usata in Oriente viene utilizzata anche dai grandi chef per friggere ricette ed ingredienti italiani. Ma come farla? Con un mix di farina di grano tenero tipo 1, amido di frumento, semola rimacinata di grano duro, farina di riso, la giusta dose di lievito, spezie e aromi e un pizzico di curcuma... la Farina per Tempura Le **Farine Magiche** è l'unico prodotto sul mercato studiato appositamente per l'uso domestico, garantito dall'esperienza e dal controllo severo sull'origine delle materie prime. Per pastellare e friggere come al ristorante zucchine, melanzane, carote, fagiolini verdi, gamberi, calamari, seppie, baccalà, merluzzo e persico... Per l'impasto dei dolci, poco raffinata Farina poco raffinata, sapientemente essiccata, con pasta madre rinfrescata con agrumi di Sicilia,

perfetta per impastare dolci da friggere: Dolci Fritture è la farina per frittture di Carnevale come struffoli, castagnole, chiacchiere, per frittelle di mele, frutta frita caramellata, è perfetta anche per lievitati con lievito di birra come zeppole di San Giuseppe, donuts, bomboloni, krapfen, e panzerotti dolci. Grazie al sapiente bilanciamento di farina di grano tenero tipo 0 e di tipo 1, amido di frumento e lievito, garantisce poco assorbimento di olio ed un fritto leggero, asciutto, gonfio e ben lievitato. Vuoi solo impanare e friggere? C'è la farina Infarinare e Friggere Le **Farine Magiche**, un mix a base di farina di grano tenero, semola di riso, amidi e germe di grano che avvolge il fritto gonfiandolo e rendendolo croccante, asciutto e dorato. Questi ingredienti in cottura donano un profumo ed un sapore straordinario. Per una frittura super veloce, ma di altissima qualità. Le **Farine Magiche** si comprano nei migliori supermercati, o direttamente nel loro store online, dove è disponibile tutta la gamma completa.