

FRITTELLE SALATE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

500 grammi patate lessate e schiacciate

sale – pepe

1 cucchiaio di cipolla tritata

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

60 grammi formaggio grana grattugiato

80 grammi farina di riso

2 uova leggermente sbattute

1 bustina di Lievito Pizzaiolo PANEANGELI "senza glutine" Reg CE 41/2009

PROCEDIMENTO:

In una terrina mescolare patate, sale, pepe, cipolla, prezzemolo, formaggio, farina di riso, uova e per ultimo il lievito pizzaiolo setacciato. Porzionare l'impasto con un cucchiaino e formare delle piccole palline.

Cuocere le frittelle in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura. Girare le frittelle, in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie, toglierle dall'olio e disporle su carta assorbente. Conservare le frittelle in frigorifero e consumarle entro 24 ore.