

## FRITTELLE DI ORTICA



### TEMPI

Preparazione: 20 Minuti - Cottura: 15 Minuti

### INGREDIENTI (per 4 persone)

200 gr di ortica lessa  
170 gr di fecola di patate  
100 gr di parmigiano reggiano grattugiato  
2 uova  
16 gr di lievito per torte salate  
qb pangrattato  
qb sale  
qb pepe qb  
1 l di olio di arachide per friggere

### PREPARAZIONE

Prendere le foglie di ortica e passarle in acqua fredda per 1 ora. Bollirle in acqua calda per 2 minuti, scolarle e tritarle.

Sbattete le uova con il parmigiano già grattugiato, aggiungere la fecola di patate e il lievito. Solo quando è tutto ben amalgamato, aggiungere le ortiche. Salare e pepare a piacere. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 1 ora coperto con pellicola alimentare per evitare che si ossidi.

Con le mani creare delle palline di circa 4 cm di diametro. Passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio caldo (170°) di arachide. Le palline dovranno risultare ben dorate.

Scolarle e posarle su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso, infine servitele ben calde accompagnandole con delle salse leggere (ad esempio a base di yogurt).