

Ricetta per la pastella necessaria per friggere le frittelle di mele o di salvia

(dettata, dopo svariate richieste dalla sig.ra Natalina di Colza di Enemonzo - UD)

8 uova

1 litro di latte

5 limoni (succo e grattugiato)

sale q.b.

300 g. zucchero

1 bicchiere di brandy o rhum

farina 00 q.b.

mele spellate, "detorsolate" e affettate o foglie di salvia (grandi)

Questa ricetta è relativa ad un cospicuo numero di frittelle e, nel caso specifico, è stata preparata per produrre frittelle per soddisfare oltre 100 persone presenti a Raveo (Ud) (Casa "Marchét") il giorno 7.7.2007, in occasione della festa seguente il battesimo di Matilde ed Edoardo.

Una volta passate nella pastella le rotelle di mele o le foglie di salvia, queste vanno cotte in abbondante olio d'oliva e, una volta rosolate a puntino, vanno depositate su carta da cucina ed inzuccherate con zucchero a velo.

Vanno servite calde.

Per quanto riguarda le foglie di salvia, c'è chi preferisce salarle, invece che zuccherarle.