INVIATO DA
Jungschileiterin

ON
28/05/2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Friggere le ortiche



Qui troverete una semplice ricetta per friggere le ortiche sul fuoco.

È necessario per questo:

- Un fuoco
- una casseruola
- ortiche appena raccolte
- Guanti usa e getta
- pinze da barbecue
- Carta da cucina
- una schiumarola o un mestolo da cucina largo
- Olio resistente al calore
- Farina
- L'acqua
- Il sale
- Una tazza o una piccola ciotola
- Un cucchiaio

Istruzioni

- Lavare bene le ortiche sotto l'acqua corrente con i guanti di gomma e scolarle
- Nella tazza, unire la farina, il sale e l'acqua per ottenere una pastella densa. La pastella deve essere abbastanza densa da far aderire le ortiche, ma abbastanza fluida da farne aderire solo uno strato sottile
- In una casseruola, scaldare l'olio sulla brace. Assicurarsi che non ci siano più fiamme alte o l'olio potrebbe iniziare a bruciare
- Con le pinze per grigliare, immergere un'ortica nella pastella, lasciarla sgocciolare brevemente e poi metterla nell'olio caldo
- Girarla dopo pochi secondi e finire di friggerla dall'altro lato
- Quando le ortiche sono dorate, toglierle dall'olio con una schiumarola o un mestolo largo e metterle su un foglio di carta da cucina

- Lasciarle raffreddare brevemente e poi gustarle appena fritte

Importante: togliere ogni tanto la padella dal fuoco per evitare che l'olio si scaldi troppo

Weitere Informationen

Categorie
Tecnologia e attività all'aria aperta

Tag
Ricetta
Fuoco
Cucinare
Natura
All'aperto

Età
Nessun dato disponibile.

Numero di partecipanti
Nessun dato disponibile.

Bibbia
Manca questa informazione.

Materiale
Quasi senza sforzo

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Materiale

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/friggere-le-ortiche