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