

Fritto della Vigilia

INGREDIENTI:

cardo tagliato a bastoncini 2x7 circa sbollentato in acqua e sale,
cavolfiore tagliato a cimette sbollentato in acqua e sale per pochi minuti,
alici sotto sale sciacquate e diliscate senza romperle,
fette di mela senza torsolo tagliate in orizzontale,
bocconcini di baccalà,
carciofi tagliati in 4 (io li preferisco crudi),
pastella qb -vedi Baccalà pastellato,
olio di arachide per friggere.

Preparare la pastella e farla riposare ben coperta per almeno 1h in frigorifero.

Scaldare bene l'olio e procedere con la frittura immergendo per bene gli ingredienti nella pastella, prima le verdure cardo, cavolfiore e carciofi; poi il baccalà e le alici e infine le fette di mela.

La pastella che rimane non si butta ma si frigge anche lei prendendola con un mestolo si mette nell'olio bollente formando delle frittelle che nella mia zona sono chiamate "crsplitt" (un po' complicato da pronunciare :)).

Scolare il fritto su carta e servire. Buonissimo caldo ma non è male neanche una volta raffreddato.