

Pastella per fritti

Tempo di preparazione: 5 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua frizzante: 250 gr
- Farina di riso: 250 gr
- Sale: q.b.



Preparazione

La **pastella per fritti al pomodoro** è una ricetta velocissima che ho provato per caso e che a casa mia è stata apprezzata un sacco. Volevo fare delle verdure in pastella e avevo della passata di pomodoro aperta, quindi ho deciso di usarla per fare una pastella diversa dal solito, più saporita, particolare e colorata. La pastella per fritti al pomodoro è perfetta sia per verdure, carni e pesci, è una di quelle basi da usare in tantissimi modi diversi!

1. La pastella per fritti al pomodoro è facilissima e velocissima da preparare, come prima cosa versate l'acqua frizzante all'interno di una ciotola, aggiungete la **Passata Classica Pomi**, il sale e mescolate.
2. Unite poi poco per volta la farina di riso e, con una forchetta, incorporatela facendo attenzione che non rimangano grumi.
3. Ecco che la pastella per fritti al pomodoro è pronta da usare, io l'ho versata direttamente sulle verdure tagliate a pezzettini e ho mescolato, poi le ho prelevate con un cucchiaino e fritte in padella in olio di semi ben caldo.
4. Per preparare la pastella per fritti al pomodoro io uso la farina di riso che rende il **fritto asciutto e molto croccante**, se preferite potete anche utilizzare la farina di semola di grano duro o la 00.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

