



# Frittelle con fiori di tarassaco

## ***Ingredienti:***

4 tazze di fiori di tarassaco lavati ed asciugati  
150 g di farina di riso  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 tuorlo e 2 albumi  
1 bicchierino di brandy  
1 cucchiaino di zucchero di canna  
1 pizzico di cannella  
zucchero a velo  
sale, olio per friggere

## ***Preparazione:***

- Miscelare con uno sbattitore la farina, il vino, il tuorlo, il brandy, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale
- Montare a neve due albumi
- Unire gli albumi con la miscela precedentemente preparata e fare una pastella
- Immergervi i fiori di tarassaco e friggere in olio caldissimo (180°)
- Servire caldi con uno spolverata di zucchero a velo aromatizzato con la polvere di cannella.

Via de Tillier, 15  
11100 AOSTA (Italia)  
T +39.328.2830048  
sil.piotti@gmail.com  
silvana.piotti@pcert.postecert.it  
www.silvanapiotti.com

C.F. PTTSVN67H52A326U  
P.I. 01154500076

Attività professionale ai sensi della legge n. 4, 14 gennaio 2014