



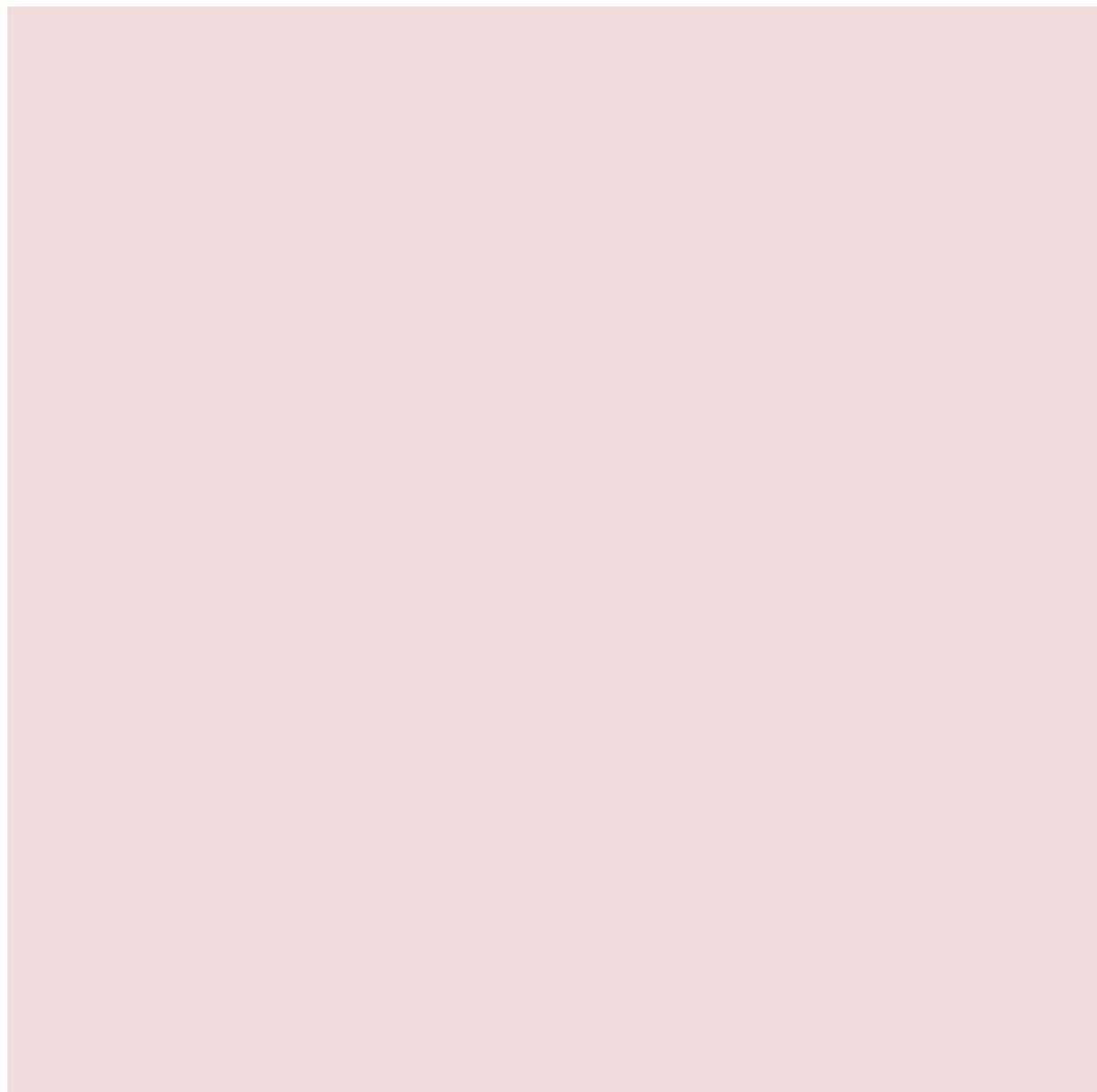
PASTELLE - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Un po? di anni fa copiai dal televideo le ricette per pastelle che vi propongo. Io faccio quella all'acqua e la uso anche per le verdure

PASTELLA ALL'ACQUA
Per crostacei e molluschi
Fritto croccante

Dose per 800g di prodotto

100g di farina
½ bicchiere di acqua gelata
sale



PASTELLA ALLA BIRRA
Leggera, adatta alle mele e alla frutta in genere
125g di farina
1/2 bicchiere di birra
1 albume
1 cucchiaino di burro fuso
1 pizzico di sale
½ bicchiere di acqua tiepida



Incorporare gli ingredienti in quest'ordine: Farina, sale burro, birra acqua. Si fa riposare per un'ora poi si unisce l'albume montato



PASTELLA AL LATTE PER FIORI DI ZUCCA E VERDURA
Molto coprente

DOSI
75g di farina
100g di latte
30g di burro
1albume
sale

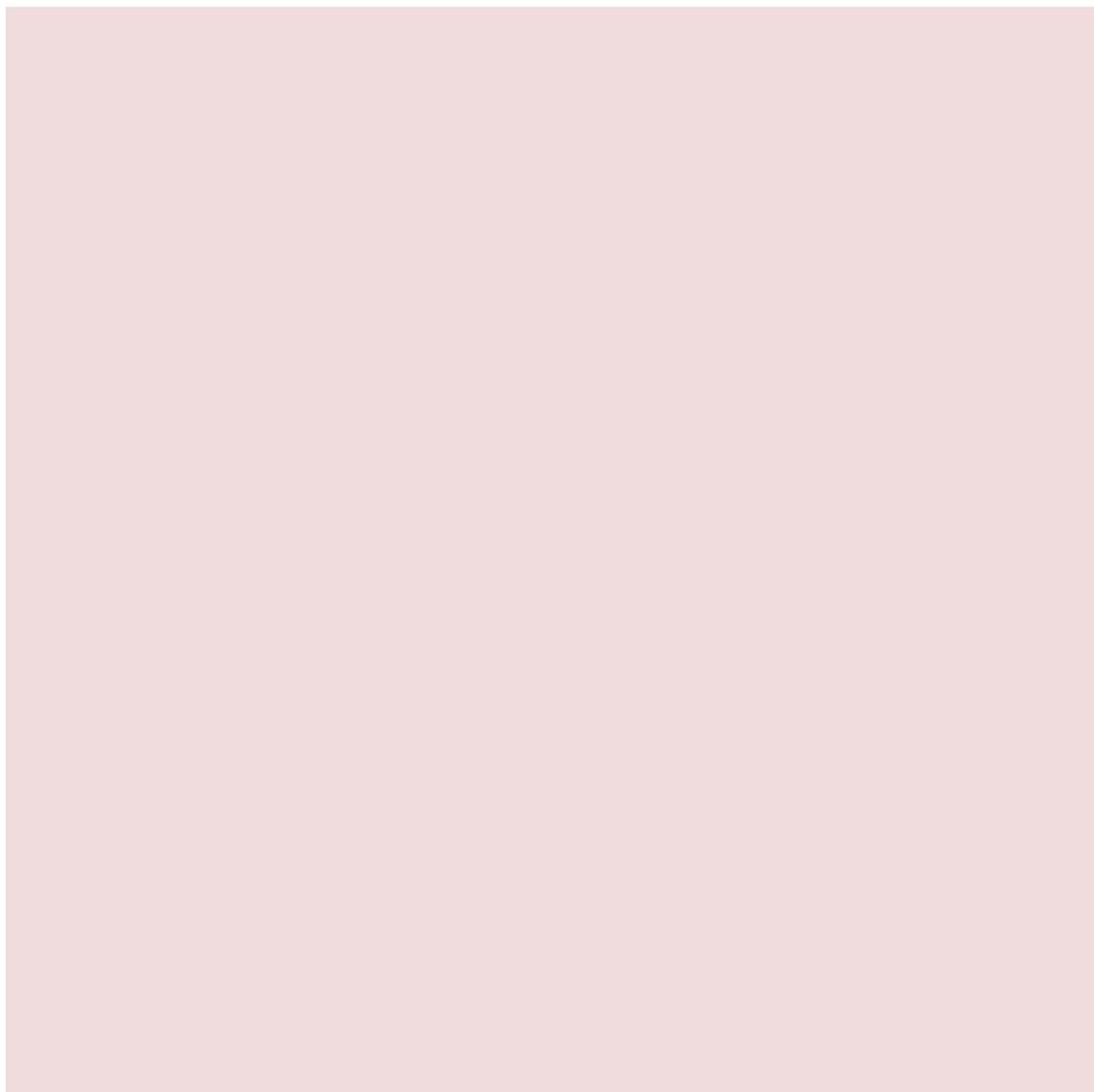
Incorporare gli ingredienti in quest'ordine: Farina, sale burro fuso, latte, albume montato



PASTELLA AL VINO BIANCO
Morbida per verdura

Incorporare gli ingredienti in quest'ordine: Farina, sale, vino. Si fa riposare per un'ora poi si unisce l'albume montato

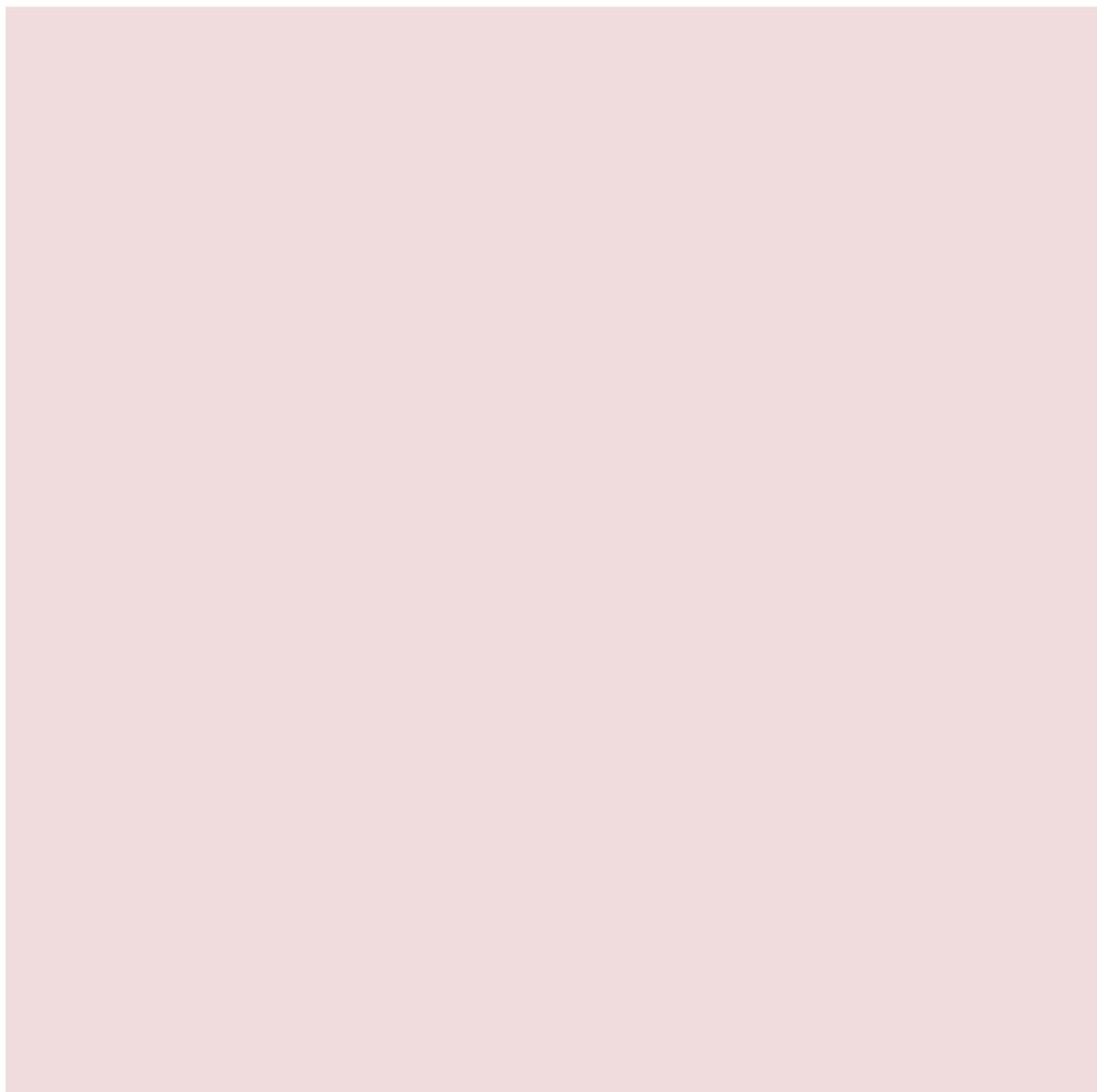
eCucinando.it



PASTELLA AL LIMONE
Per piccoli crostacei e molluschi
Trattiene olio, perciò il fritto va asciugato

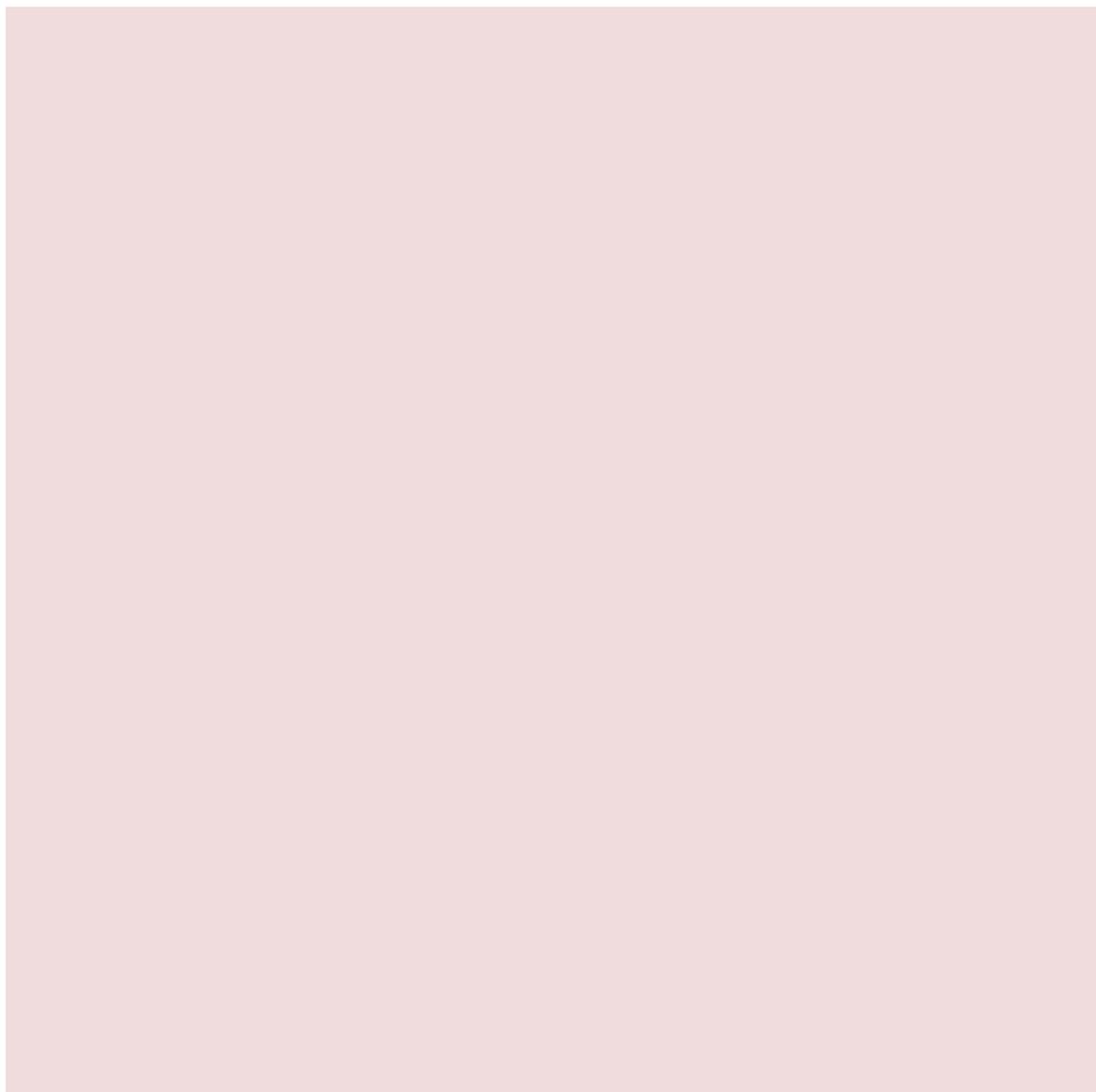
DOSI
50 g farina
30 g burro
1 uovo
1 cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaio olio d'oliva
2 cucchiaini acqua calda
sale

Incorporare gli ingredienti in quest'ordine:
Burro fuso caldo, farina, limone, olio, sale, tuorlo e 2 cucchiaini d'acqua calda. Far raffreddare un po' e unire l'albume montato a neve.



Quella che segue è più propriamente un impasto per frittelle. Nell'interno della Campania si usa soprattutto per involgere filetti di acciuga. Si preparano per la vigilia di Natale. Viene usata anche per i fiori di zucca

PASTELLA CON IL LIEVITO
500 gr. di farina,
un cubetto di lievito di birra
un pizzico di sale



Per completare l'elenco, copiate ora da un cimelio

1) PASTELLA DELL'ARTUSI

? Farina, grammi 100.

? Olio fine, una cucchiata.

? Acquavite, una cucchiata.

? Uova, n. 1.

? Sale, quanto occorre.

? Acqua diaccia, quanto basta.

Spegnete la farina col rosso d'uovo e cogli altri ingredienti, versando l'acqua a poco per volta per farne una pasta non troppo liquida. Lavoratela bene col mestolo, per intriderla, e lasciatela in riposo per diverse ore. Quando siete per adoperarla aggiungete la chiara montata. Questa pastella può servire per molti fritti e specialmente per quelli di frutta ed erbaggio.



2) PASTELLA DELL'ARTUSI

? Farina, 3cucchiai.

? Olio fine, 2 cucchiariate.

? Uova, n. 2.

? Sale

Stemperate tre cucchiaini colmi di farina con due cucchiaini d'olio, aggiungete due uova, una presa di sale e mescolate bene.

Questo composto prenderà l'aspetto di una crema scorrevole e servirà per dorare i fritti di cervello, schienali, animelle, granelli, testicciuole d'agnello, testa di vitella di latte e simili. Queste cose, quali più, quali meno, secondo la natura loro, scottatele tutte, compresi il cervello e gli schienali che bollendo assodano; salate l'acqua e aggiungete un pizzico di sale e una presa di pepe quando le ritirate dall'acqua. I granelli tagliateli a filetti nella loro lunghezza; gli schienali teneteli lunghi mezzo dito all'incirca; le animelle, se sono d'agnello, lasciatele intere; i cervelli fateli a tocchetti grossi quanto una noce, e tenetevi per le teste a un volume alquanto maggiore. Gettate i pezzi nella pastella dopo averli infarinati e friggeteli nello strutto vergine o nell'olio.

Questi fritti bianchi si uniscono spesso a fegato o a cotolette di vitella di latte. Il fegato tagliatelo a fette sottilissime, le cotolette battetele colla costola del coltello o tritate la carne con la lunetta per riunirla dopo a forma elegante; tanto l'uno che le altre li condirete con sale e pepe, li metterete in infusione nell'uovo frullato e dopo qualche ora, prima di friggerli, li involterete nel pangrattato fine, ripetendo l'operazione anche due volte se occorre. Accompagnate sempre questi fritti con spicchi di limone.