

Frittelle di “Rosamarina”



Queste frittelle sono tipiche calabresi. La “rosamarina” o meglio la neonata o bianchetti, è il novellame di pesce azzurro soprattutto sarde ed alici (ma non solo), pescato nel Mediterraneo.

Queste frittelle molto gustose possono essere servite come antipasto o finger, io le adoro e ne mangerei a non finire!!!

Utilizzando la stessa pastella si possono sostituire i fiori di zucca al novellame.

Ingredienti:

- Bianchetti o rosamarina 300 gr
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.
- 1 uovo
- 1 Bicchiere di latte
- 150gr di farina
- prezzemolo tritato
- la punta di un cucchiaino di lievito in polvere istantaneo



Per prima cosa sciacquo bene i pesciolini sotto acqua corrente, li scolo e li ripongo in una ciotola abbastanza capiente.

Unisco ora il latte, il sale, l'uovo, la farina ed il formaggio grattugiato, amalgamo bene il tutto e per ultimo unisco anche il lievito ed il prezzemolo tritato. Mescolo bene fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea.

Passo ora alla frittura, in olio ben caldo inizio ad immergere la pastella versandola a cucchiariate, io le preferisco non molto grandi, quindi riempio a metà il cucchiaino.



Le lascio rosolare bene da entrambi i lati. Una volta cotte tiro su le mie frittelle e le lascio scolare dall'olio in eccesso su di un foglio di carta assorbente.



Si mangiano ben calde...

Io le "assaggio" mentre le cucino, ma devo trattenermi perchè una tira l'altra e rischio di non farle arrivare nemmeno in tavola!!! :p

