

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Frittelle di pecorino al limone

Strawberry · Thursday, January 8th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

700gr porri

- 200gr farina
- 4 uova
- 50gr pecorino grattugiato
- un limone non trattato
- olio per friggere
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i porri, eliminano la radice, la parte verde e le foglie dure, scottatele in una casseruola con acqua salata, per 5 minuti dal bollore, scolatele e tagliatele a striscioline. Sgusciate le uova in una ciotola, unite il pecorino, i porri, la buccia del limone grattugiato finemente, sale e pepe, mescolate bene, unite a pioggia la farina, continuando a mescolare. Friggete il composto a cucchiaiate in una padella antiaderente con l'olio per friggere, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente, servitele calde

This entry was posted on Thursday, January 8th, 2015 at 8:09 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.