

Nuvolette fritte agli asparagi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Sbriciola il lievito di birra nell'acqua tiepida e stempera fino scioglimento completo; unisci un pizzico abbondante di sale e l'olio d'oliva EV. Versa il tutto sulla farina setacciata e lavora il composto con la punta delle dita per amalgamare l'impasto.

Lavora energicamente il composto e lascialo lievitare per 30 in un luogo tiepido coprendolo con un panno umido. Pela gli asparagi con un pelapatate ed elimina la parete finale più dura. Scottali brevemente in acqua salata per 3', scolali, falli freddare in acqua fredda e tagliali a rondelle sottili. Lavora l'impasto con poco pepe nero, il timo e le rondelle di asparagi amalgamando bene il tutto. Friggi piccole cucchiariate di impasto immergendolo in abbondante olio di semi caldo. Scola su carta assorbente, sala e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- Per la pasta:
- 150 g di farina bianca "00"

- 6 g di lievito di birra
- 1 cucchiaio di olio EV
- 80 ml d'acqua, sale
- Per il ripieno:
- 6 asparagi fini
- 1 rametto di timo
- olio di semi per friggere
- sale e pepe