

Frittelle di foglie di dente di cane (tarassaco)

Ingredienti per 4 persone:

grammi 500 di piccole foglie primaverili di dente di cane (tarassaco)

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di aceto bianco

un grattugiata di noce moscata

1 cucchiaino di sale

1 quarto di cucchiaino di pepe nero

1 cucchiaino di olio

Tagliate le foglie tenere di dente di cane in pezzetti di 3 cm e lavatele bene. Mescolate in una tazza lo zucchero, l'aceto, la noce moscata, sale e pepe e aggiungete l'olio un po' alla volta, assicurandovi che si amalgami completamente. Aggiungete le foglie di dente di cane e lasciatele a bagno per circa mezz'ora. Preparate una padella per la frittura, abbassate il fuoco a mezzo, e cominciate a passarvi il dente di cane con un mestolo forato.

Giratele per due o tre minuti badando che tutte le foglie siano coperte d'olio. Levate la padella dal fuoco e mescolatevi bene la pastella che avevate preparato. Servite subito caldo.

Tempo di preparazione: 1 ora