Pomì
O Così. O Pomì.

Frittelle con pomodoro e acciughe



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acciughe sott'olio: 4 filetti
- Acqua fredda frizzante: 50 gr
- Bicarbonato: mezzo cucchiaino
- Farina senza glutine (00 in caso di non celiachia): 75 gr
- Olio di semi per friggere: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.

Preparazione

Le **frittelle pomodoro e acciughe** sono un delizioso e sfiziosissimo antipasto da preparare in pochissimi minuti. Soffici, morbide e senza lievitazione, le frittelle pomodoro e acciughe si realizzano in 5 minuti e sono profumate e golose, buonissime anche fredde, perfette anche per l'aperitivo!

1. Tamponate i filetti di acciughe con della carta da cucina e tagliateli a piccoli pezzettini.
2. In una ciotola mettete l'acqua frizzante, la ***passata di pomodoro Pomì***, la farina senza glutine (00 in caso di non celiachia), sale, pepe nero, bicarbonato e mescolate con una frusta, fate attenzione che non ci siano grumi.
3. Unite le acciughe, le foglie di basilico tritate finemente e mescolate.
4. Versate l'olio in padella e fatelo scaldare.
5. Prelevate un cucchiaino di impasto per volta e tuffatelo in padella, procedete in questo modo per realizzare tutte le frittelle pomodoro e acciughe, lasciatele cuocere a fuoco dolce fino a doratura, ci vorranno 4-5 minuti.
6. Una volta pronte, scolate le frittelle pomodoro e acciughe su della carta assorbente e servitele.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

