

**Come si fa la pastella per friggere? Ecco 10 segreti da non perdere** che vi aiuteranno a preparare un'autentica bontà culinaria, perfetta per la preparazione di numerose pietanze: dalle verdure al pesce, dalla carne a numerosi ortaggi e persino la frutta. La **pastella** è un composto semiliquido nel quale gli alimenti vengono immersi e poi tuffati nell'olio bollente, ma il primo segreto per spiegarvi come si fa una **pastella per friggere** degna di questo nome è che **non esiste un'unica pastella**, ma tante quanti sono i cibi che vogliamo preparare.

### RENDERLA OMOGENEA



In generale la **pastella per friggere** si ottiene mescolando acqua, farina, olio di oliva e sale, non in quantità prestabilite, ma aggiustando di volta in volta le dosi a seconda della consistenza desiderata. L'importante in ogni caso è che il composto

risulti perfettamente omogeneo, il risultato è garantito!

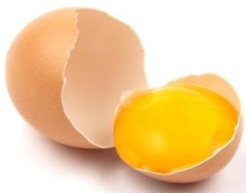
### AGGIUNGERE DUE ALBUMI E LASCIARLA IN FRIGO



La pastella per friggere le verdure deve risultare più soffice della comune pastella, pertanto agli ingredienti base andrebbero aggiunte due **chiare d'uovo**

**montate a neve.** Sarebbe anche opportuno che lasciate riposare la pastella per qualche minuto in frigorifero prima di utilizzarla. Dopodiché immergete le verdure e friggete in olio bollente.

### AGGIUNGERE UN TUORLO E ACQUA GASSATA



La pastella per friggere il pesce va preparata aggiungendo alla farina e al sale un tuorlo d'uovo e sostituendo all'acqua normale acqua gassata a bassa temperatura.

Preparate la pastella sbattendo bene il tuorlo e aggiungendo via via l'acqua gassata. Mescolate bene e aggiungete la farina setacciata, quindi immergetevi il pesce e versate nell'olio bollente.

### USARE INGREDIENTI FREDDI

Un consiglio per ottenere una buona pastella per friggere il pesce consiste nell'utilizzare ingredienti freddi come l'acqua e l'uovo così come contenitori di metallo preventivamente lasciati in frigo a raffreddare. La temperatura, tipica pastella giapponese, utilizzata per frittiture di pesce, viene preparata seguendo questo importante accorgimento che garantisce un risultato appetitoso e croccante.

### AGGIUNGERE IL LIEVITO



delicato come i **fiori di zucca** o le zucchine e la frutta. Basta sciogliere un po' di lievito in poca acqua tiepida, unirlo alla farina setacciata e amalgamare il

composto, aggiungendo lentamente dell'acqua tiepida. Aggiungere un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale e un cucchiaio colmo di olio d'oliva. Amalgamare bene finché la pastella non vi apparirà abbastanza densa e lasciare a lievitare per almeno 4 ore in un luogo riscaldato.

### OLIO INTORNO AI 170° DI TEMPERATURA



In tutti i casi, sia che vogliate friggere verdure, pesce, carne o frutta, il segreto per ottenere degli ottimi cibi pastellati è la temperatura dell'olio, che deve raggiungere all'incirca

i 170°. È un accorgimento importantissimo per ottenere frittiture croccanti e molto gustose. Per misurare la temperatura potete utilizzare gli appositi strumenti o semplicemente immergere un po' di pastella nell'olio e verificare se frigge.

### AGGIUNGERE VINO BIANCO



Un po' di vino bianco è l'ideale per chi intende preparare la pastella dei Krapfen o di altri dolcetti fritti di piccole dimensioni. Mescolate in un recipiente la farina, un pizzico di sale,

mezzo bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di grappa, aggiungete 1 tuorlo all'impasto, montate il bianco a neve e aggiungetelo per ultimo continuando a mescolare. Lasciatela riposare per mezz'ora.

### AGGIUNGERE BIRRA



*Se volete preparare dei fritti non eccessivamente pesanti o delle deliziose frittelle, vi consigliamo di aggiungere un po' di birra alla pastella. E' sufficiente preparare la*

*pastella classica utilizzando acqua tiepida e un bicchiere di birra, quindi amalgamare il tutto con una frusta e lasciare riposare per mezz'ora. Nel frattempo dovreste montare 1 albume a neve e aggiungerlo all'impasto insieme a un cucchiaino di cognac.*

### UTILIZZARE GHIACCIO IN FASE DI PREPARAZIONE



*Se per la classica tempura giapponese è sufficiente ricorrere a ingredienti freddi, per ottenere una pastella molto croccante*

*potrete aggiungere ai classici ingredienti del ghiaccio. Lo shock termico a contatto con l'olio bollente farà in modo che gli alimenti risultino meno untuosi favorendo la formazione dell'invitante crosticina.*

### AGGIUNGERE UN SOLO ALBUME PER FRIGGERE QUALUNQUE ALIMENTO



*Un altro trucco per migliorare la pastella consiste nell'aggiungere all'impasto un albume montato a neve lasciando riposare in frigorifero finchè lo utilizziamo. Basterà passare gli alimenti nella pastella fredda e immergerli subito in olio bollente, quindi lasciarli raffreddare su carta assorbente.*