



Miscela Oro Fritti



*Frittelle salate  
con tonno e olive*



4 persone



circa 45 min.

## INGREDIENTI

50 g tonno sott'olio sgocciolato

100 g olive verdi denocciolate

1 uovo (50 g)

70 g acqua

17 g olio di semi

5 g lievito per torte salate

4 g sale

165 g Miscela Oro Fritti

1 litro olio di semi per friggere

## PROCEDIMENTO

Frulla in un tritatutto il tonno e le olive.

Versa in una ciotola l'uovo, l'acqua, l'olio, il sale e il lievito e mescola con la frusta per qualche istante.

Aggiungi a cucchiainate la **Miscela Oro Fritti**, incorporandola con le fruste elettriche.

Una volta incorporata tutta la miscela, aggiungi anche il tonno e le olive e mescola con la spatola.

Scalda l'olio in una padella.

Preleva il composto con un cucchiaino o un cucchiaino (se vuoi le frittelle più piccole) e versalo nell'olio caldo a circa 165°-170°.

Friggi poche frittelle per volte, rigirandole spesso finché non saranno dorate: ci vorranno circa 3 o 4 minuti.

Tirale fuori dall'olio e poggiale su carta assorbente.

Aggiungi un poco di sale sulle frittelle e gustale calde o tiepide.

*Buon Appetito!*