



Ricetta per Pasta reale



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 15 min

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu, oppure farina di farro o farina zero grumi
- 2 uova
- 125 ccm latte
- sale
- olio di arachidi per friggere

Preparazione:

Montare in neve ferma gli albumi. Fare una pastella con latte, farina, tuorli e sale. Incorporare delicatamente gli albumi. Scaldare l'olio e fare scendere a goccia la pastella in piccole porzioni. Togliere con un mestolo forato e porre su carta assorbente fino all'esaurimento della pastella.

Servire in brodo di carne o vegetale.

