

## Pastella al Brandy

### Ingredienti

500 g di farina 00

150 g ca di brandy

350 g ca di acqua (meglio se gassata)

40 g di olio ex. v. di oliva

10 g di sale fino

### Procedimento

- 1 Versare il brandy e l'acqua in una bastardella, aggiungere il sale e mescolare affinché si sciolga.
- 2 Aggiungere l'olio e poco per volta incorporare la farina fino ad ottenere una pastella liscia e priva di grumi.
- 3 Lasciare riposare per circa 20' prima di friggere.

### Consigli & curiosità

**a)** E' indicata per pastellare verdure (zucchine, melanzane, fiori di zucca, peperoni, ecc), pesce a filetti (baccalà, merluzzo, crostacei sgusciati, ecc).

**b)** Il brandy dona al fritto una croccantezza più duratura, anche se non gonfia tanto come con l'impiego delle uova.

**Ricetta dello Chef A. Solillo**