

# Antipasto Di Bianchetti

Lavate con cura i pesciolini, liberandoli dalle molte impurità, poi asciugateli e poneteli in una ciotola capace; mescolateli con il prezzemolo, le uova, lo spicchio d'aglio a fettine sottili, le foglie di basilico intere, la farina, il latte e il formaggio grattugiato, così da ottenere un composto della consistenza di quello delle frittate. Ponete la padella dei fritti sul fuoco, con abbondante olio; quando questo inizierà a fumare, trasferitevi qualche cucchiata di composto, in modo da formare delle frittelline, che farete dorare dai due lati (giratele una sola volta). Man mano che le frittelline saranno pronte, toglietele con la paletta dei fritti e mettetele a perdere l'olio eccedente su una carta assorbente da cucina; tenetele in caldo nel forno (prima acceso poi spento), mentre frigate le altre. Servitele subito, caldissime.

## Ingredienti

500 G Bianchetti  
20 G Prezzemolo Tritato  
6 Uova  
1 Spicchio Aglio  
Alcune Foglie Basilico  
Poca Farina  
Poco Latte  
3 Cucchiari Formaggio Pecorino Grattugiato  
Abbondante Olio Di Semi

## Note

Preparazione: 40 minuti.