



Mezzelunette fritte con dip alle erbe aromatiche

Preparazione:

Mescolare lo yogurt insieme alle erbe in una piccola ciotola.
Raffinare con sale, pepe e il succo di limone a piacere e lasciarlo in infusione.

Nel frattempo scaldare l'olio in padella fino ad una temperatura di ca. 180°C,
friggere le mezzelune leggermente scongelate fino alla doratura desiderata.

Toglierle dalla padella e con la carta da cucina, assorbire l'olio in eccesso, salarle
leggermente.

Servirle ancora tiepide come stuzzichino da mangiare con le mani in un piatto
profondo oppure in una piccola ciotola, affiancare il dip alle erbe aromatiche.

🕒 20 Min.

👤 4 Pers.

Ingredienti:

Schlutzerlen di Strauss 500g
1 litro olio per friggere
sale

Per la salsina (dip):
250g yogurt naturale
2 cucchiaini erba cipollina tagliata
fine
2 cucchiaini prezzemolo tritato
1 cucchiaino polvere di paprica
1 spicchio d'aglio
un po' di succo di limone
sale, pepe