

ANTIPASTI E SNACK

## Culluriali calabresi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 500 g di patate
- 1 lievito di birra
- 750 g di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bollire le patate, pelarle e passarle nello schiaccia patate, dopodichè amalgamare il resto degli ingredienti, ottenuto l'impasto prenderne una ciambella per volta (formare la ciambellina con il buco ) e friggerli in abbondante olio bollente.
- 2 In alternativa si può creare un bastoncino invece della forma a ciambella e inserirvi dentro un filetto d'alici salate e friggere il tutto.