

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di farina di ceci - cuculli

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 kg di di farina di ceci

1 noce di lievito di birra

sale

e olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Stemperare bene la farina di ceci in acqua, in modo da ottenere una pasta abbastanza liquida. Ottenuta questa pasta, aggiungete il lievito di birra e poi lasciatela lievitare per una giornata.

Dopo la lievitazione si aggiunge un pizzico di sale, si mescola per bene e si mettono a friggere cucchiariate di pasta nell'olio bollente. Quando le frittelle avranno prese bene il colore dorato si tireranno su con un mestolo bucato e si faranno bene sgocciolare.

Servirle calde avendo cura, però, di passare prima in carta straccia perchè venga eliminato tutto l'unto superfluo.