

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Frittelle non lievitate

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

50 g di farina bianca
2 cucchiaini di olio vegetale o burro
chiarificato (variare la quantità a seconda
del diametro della pentola)
200 ml d'acqua
olio vegetale o burro chiarificato per la
frittura.

PREPARAZIONE

1 Miscelare la farina con l'olio vegetale o il burro chiarificato sciolto. Aggiungere l'acqua gradualmente e lavorare creando un impasto con consistenza uniforme. Avvolgere l'impasto in una pellicola e lasciar riposare per 30 minuti. Tagliare l'impasto in piccoli pezzi da arrotolare in palle di pasta. Le dimensioni di ciascuna palla può essere a vostra discrezione. Stendere ciascuna palla di pasta creando una sfoglia spessa 0,25cm. Non cospargervi sopra la farina asciutta.

Scaldare l'olio o il burro chiarificato in una padella bassa a fuoco medio. Aggiungere

sufficiente olio a coprire l'intera superficie della pentola. Disporre ciascun poori nella pentola e lasciar cuocere una alla volta. Muovere il poori nell'olio e non appena si espande, spegnere il fuoco e toglierlo immediatamente dalla pentola. Il poori deve rimanere di colore bianco, non deve dorare. Scolare e mettere su di un foglio assorbente di carta da cucina.

Servire con le patate al curry o qualsiasi altro piatto con il curry a vostra scelta.

Chiudere gli occhi e vi vedrete al Bazaar Port Luis mangiando roti Manilall.