

TORTE SALATE

Gli Sgabei

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di farina
20 g di lievito di birra
sale
un bicchiere e $\frac{1}{2}$ di acqua
 $\frac{1}{2}$ litro di olio extravergine di oliva per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina sulla spianatoia, disporla a fontana e versarvi al centro il lievito di birra precedentemente sciolto in acqua tiepida, acqua e sale. Lavorare bene l'impasto che dovrà presentarsi morbido. Lasciare lievitare per circa un'ora, quindi stendere la pasta e tagliare a strisce della larghezza di cm. 3 e della lunghezza di cm. 15 circa. Fare riposare per mezz'ora, poi friggere in olio caldo e abbondante. Quando diventano dorati, sgocciolarli, asciugarli e servirli caldi aggiungendo sale. Si servono con formaggi e salumi.