

ANTIPASTI E SNACK

Le pittule

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg

ACQUA tiepida - 700 gr

SALE

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 In un ampio recipiente mettete la farina 00, il lievito di birra sciolto in acqua tiepida ed il sale necessario.

Mescolate fino ad ottenere un impasto morbido. Lavoratelo fin quando gli ingredienti saranno ben amalgamati e l'impasto comincerà a gonfiarsi.

Coprite il recipiente per consentire la lievitazione avendo cura di sistemarlo in un luogo caldo per almeno tre ore; in questo periodo di tempo l'impasto triplicherà il suo volume.

(Aspetto da considerare nella scelta del recipiente).

Dopo la lievitazione passate alla cottura: con l'aiuto di un cucchiaio, prendete un po' d'impasto grande quanto una noce e versatelo in olio bollente, facendolo friggere e colorire. Abbiate cura di bagnare il cucchiaio ogni volta che procedete in questa operazione.



- 2 Scolate bene le pittule aiutandovi con una schiumarola e fatele asciugare su carta assorbente. All'impasto di base potete aggiungere gli ingredienti che più vi piacciono: baccalà o cavolfiori bolliti, un misto di olive acciughe e pomodorini, peperoni e tutto ciò che la fantasia vi suggerisce.

