

TORTE SALATE

Pinzini fritti

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

- 500g di farina
- 40g di lievito di birra
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- acqua tiepida qb
- 1 pizzico di sale
- 1 lt di olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida. Alla farina aggiungere il lievito sciolto, l'olio il sale ed impastare il tutto, aggiungendo se necessario altra acqua tiepida fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente.

Tirarli con la macchina della pasta, passando l'impasto almeno 6-8 volte. Tagliate la pasta a rettangoli e friggere in abbondante olio caldo. Servire i pinzini caldi con salumi vari; salame prosciutto pancetta coppa ecc....

Provate anche la ricetta dello [gnocco fritto senza strutto](#), realizzata con olio di semi!