

ANTIPASTI E SNACK

## Pittole

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



### INGREDIENTI

200 g di farina  
1/2 panetto di lievito  
acqua tiepida  
sale  
capperi  
pomodorini al filo  
olive nere  
trito di cipolla  
trito di peperoncino  
olio d'oliva.

### PREPARAZIONE

**1** Creare una massa molto morbida con farina, lievito, acqua e sale e lasciar lievitare l'impasto per circa 2 ore.

A parte preparare un impasto composto da: capperi, pomodorini, olive snocciolate,

peperoncino e cipolla che verrà unita alla massa lievitata.

Formare delle palline e friggerle in olio bollente.