

ANTIPASTI E SNACK

Simuluni fritto

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

400 g di grano
farina
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

1 Tritate non troppo finemente il grano nel macinino da caffè, poi ponetelo a bagno per una notte. Sgocciolate la granella e trasferitela in un tegame; coprite d'acqua fredda salata e lasciate cuocere per circa 2 ore, facendo in modo che a fine cottura si ottenga una polenta abbastanza densa.

Versate la preparazione su un vassoio unto d'olio, stendetela e aspettate che si freddi. A questo punto, tagliatela a fette, infarinatela e friggetela in abbondante olio caldo.