

ANTIPASTI E SNACK

## Torta fritta

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



### INGREDIENTI

1 kg di farina  
1 cubetto di lievito di birra  
un cucchiaio d'olio  
aceto di vino rosso  
latte  
olio per friggere

### PREPARAZIONE

**1** Fate la fontana nella farina, al centro mettete l'olio, un pizzico di sale, una cucchiata di aceto, il lievito sciolto in 100 g di latte tiepido, poi iniziate ad impastare unendo altro latte (circa 400 g).

Lavorate la pasta a lungo con energia, finché risulterà omogenea ed elastica, quindi fatela riposare in luogo tiepido avvolta in un tovagliolo.

Stendete la sfoglia in 3 mm di spessore e ritagiatela a rombi che friggerete in abbondante olio bollente.