

ANTIPASTI E SNACK

## Zeppole (pasta crisciuta!)

LUOGO: Europa / Italia / Campania

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



### INGREDIENTI

FARINA 200 gr  
ACQUA 150 gr  
LIEVITO DI BIRRA 25 gr  
SALE 4 gr  
OLIO DI ARACHIDI 1 l

### PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida (mai bollente).  
In una ciotola mettere la farine e aggiungervi l'acqua e il sale lavorando l'impasto a lungo (l'impasto deve risultare abbastanza liquido).  
Se vi piace potete aggiungervi pezzettini di fiori di zucca oppure le alghe tagliate piccoline.  
Con un cucchiaino bagnato in acqua calda prendete l'impasto e friggetelo in olio bollente ...  
a fine cottura salate.