ANTIPASTI E SNACK

Pettole pugliesi con le acciughe

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 2 ORE DI LIEVITAZIONE*



Quante volte ti capita di voler preparare un **antipasto sfizioso per le feste**, ma il timore di portare in tavola un fritto pesante spegne subito l'entusiasmo? Il segreto per una frittura dorata e irresistibile sta tutto nell'idratazione dell'impasto, che lavorato energicamente deve risultare molto molle, quasi liquido e colloso. Quando cerchi uno stuzzichino davvero rustico, le **pettole pugliesi con le acciughe** sono la soluzione ideale: palline di pasta morbidissima che nell'olio caldo si gonfiano, diventando nuvole soffici dal cuore sapido.

Per un buffet ricco, puoi accompagnare queste delizie a lievitati tradizionali come il casatiello , oppure a un maestoso panettone gastronomico farcito. Se invece preferisci organizzare un trionfo

di fritti sfiziosi, lo gnocco fritto e la pizza fritta con scarole senza lievitazione sono alternative eccellenti, specie se vai di fretta. Infine, le bombe di patate in friggitrice ad aria completeranno alla perfezione il tuo menu con un tocco più leggero.

INGREDIENTI PER LE PETTOLE PUGLIESI CON ACCIUGHE

FARINA 00 500 gr

ACQUA TIEPIDA 380 ml

LIEVITO DI BIRRA FRESCO oppure 3 g di quello secco - 10 gr

FILETTI DI ACCIUGHE 10

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

PREPARA LA RICETTA

1. Sciogli il lievito di birra in una piccola parte di acqua tiepida presa dal totale, mescolando bene.

   Versa la farina nella ciotola capiente, crea una fontana al centro e unisci l'acqua con il lievito appena sciolto.

   Inizia a mescolare con il cucchiaio di legno e aggiungi a filo la restante acqua tiepida.

   Unisci il sale e lavora l'impasto energicamente. Sbatti il composto dal basso verso l'alto per fargli incamerare più aria possibile. Deve risultare molto molle, idratato, quasi liquido e colloso.

   Sgocciola bene i filetti di acciughe dal loro olio, tagliali a pezzettini con un coltello e aggiungili all'impasto. Mescola ancora per distribuirli uniformemente.









2 Copri la ciotola con la pellicola trasparente e mettila a riposare in un luogo tiepido (ad

esempio il forno spento con la luce accesa) per circa 2 ore. L'impasto dovrà raddoppiare il suo volume e riempirsi di bollicine in superficie.

Scalda abbondante olio di semi di arachide nella pentola, portandolo a una temperatura di circa 170°C.

Bagna leggermente due cucchiai nell'acqua (questo eviterà che l'impasto si attacchi troppo), preleva una cucchiaiata di impasto lievitato e falla scivolare con delicatezza direttamente nell'olio bollente aiutandoti con l'altro cucchiaio.

Friggi poche pettole alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Girale spesso con la schiumarola fino a quando saranno ben gonfie e dorate in modo uniforme.

Scola le pettole con la schiumarola, adagiale su un vassoio rivestito di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e servile caldissime!









Trucchi, consigli e varianti

Per ottenere una lievitazione ottimale (che impiegherà circa 2 ore), assicurati che l'acqua sia appena tiepida: se troppo calda, rischia di inattivare il lievito di birra. Il trucco di bagnare leggermente due cucchiai nell'acqua è fondamentale per prelevare l'impasto e farlo scivolare delicatamente nella pentola senza che si attacchi. Friggi sempre pochi pezzi per volta per non abbassare la temperatura dell'olio di semi di arachide, che deve restare costante intorno ai 170°C.

Se desideri sperimentare, puoi arricchire la preparazione aggiungendo all'impasto base, oltre alle acciughe a pezzettini, qualche oliva nera denocciolata o dei capperi ben dissalati. Per una variante più semplice adatta a tutti, ometti il pesce e servi le pettole vuote, magari spolverizzate con un po' di zucchero semolato per un classico contrasto dolce-salato.

Conservazione

I lievitati fritti danno il meglio di sé se gustati caldissimi e appena scolati dall'olio, per poterne

apprezzare la croccantezza esterna. Se dovessero avanzare, puoi conservarle per un massimo di 1 giorno a temperatura ambiente, chiuse in un sacchetto di carta per il pane. Si sconsiglia la conservazione in frigorifero o il congelamento, poiché l'impasto perderebbe irrimediabilmente la sua caratteristica sofficità e la crosticina esterna diventerebbe gommosa.