

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Faratas

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

750 g farina bianca
3 cucchiai d'olio
½ cucchiaino di sale
¼ di tazza di burro chiarificato sciolto o olio vegetale
circa 1 bicchiere di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina ed il sale. Frizionare in olio e mischiare bene. Aggiungere l'acqua calda e mischiare utilizzando un cucchiaio di legno. Quando si raffredda, lavorare ottenendo una pasta soffice. Dividere la pasta in 8 porzioni. Stendere ciascuna con un diametro di ca. 15cm. Spennellare ciascuna frittella con burro chiarificato sciolto (o olio). Chiudere la sfoglia a metà. Quindi piegare nuovamente. Spolverare ciascuna frittella con un po' di farina e lasciar riposare per 30 minuti. Stendere nuovamente ma non stendendola troppo. Mettere su di una teglia piatta calda o una casseruola ampia per frittura. Voltare quando diventi leggermente dorata. Spennellare la parte dorata con il burro chiarificato (o olio) e

lasciare che si gonfi. Girare e spennellare anche l'altro lato. Entrambi i lati dovrebbero essere di un marroncino molto chiaro prima di rimuovere la frittella dal fuoco. Servirle calde con curry.