FRITTELLE CON LE ACCIUGHE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (750gr)
- sale
- 1 lievito di birra
- origano
- peperoncino in polvere
- semi di finocchio
- 10 acciughe sottosale

Come si prepara

Mettere le acciughe dissalate a marinare per un'ora in olio aromatizzato con un cucchiaino di origano e un pizzico di peperoncino in polvere.

Sciogliere il lievito in un mezzo bicchiere di acqua tiepida.

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungere il lievito, i semi di finocchio, 4 cucchiai d'olio e il sale.

Lavorare l'impasto con grande cura aggiungendo, se necessario, dell'altra acqua tiepida; il risultato dovrà essere molto morbido, quasi appiccicoso.

Mettere l'impasto a lievitare in una capiente ciotola, prevedendo che il volume raddoppierà, per almeno un'ora.

A parte, spezzettare le acciughe marinate e scolarle dell'olio in eccesso.

Quando la pasta sarà cresciuta, mettere sul fuoco la padella per friggere con abbondante olio.

Tuffare nell'olio bollente un cucchiaio di pastella nel quale saranno stati incorporati dei pezzetti di acciughe.

Rigirare con la schiumarola in modo che la cottura delle frittelle sia uniforme e scolare.

Difficoltà: 2
Tempo: 120

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	364 kcal 1524 kJ

Tags

antipasti caldi, afrodisiaca, fritti, frittelle, surgelati, findus, natale, frittelle con le acciughe