

Zeppole con le alici



Ingredienti per 4 persone:

- *500 gr di farina "o"*
- *400 ml di acqua*
- *1 cucchiaino di sale*
- *2 cucchiari di olio (Aurum)*
- *12 filetti di alici sott'olio*
- *25 gr di lievito di birra*

PROCEDIMENTO:

- 1. Fate riscaldare appena l'acqua, aggiungere all'acqua il lievito di birra sbriciolato e fatelo sciogliere mescolando con un cucchiaino.*
- 2. Aggiungete in una ciotola la farina con acqua e lievito, l'olio e il sale.*
- 3. Impastate bene per circa cinque minuti.*
- 4. Asciugate le alici con la carta assorbente. Fatele a pezzetti e inseritele nel composto.*
- 5. Mescolate ancora per far amalgamare bene le alici all'impasto.*
- 6. Coprite l'impasto e fatelo riposare per trenta minuti.*
- 7. Mettete in una padella alta abbastanza olio e fateli riscaldare, l'olio dev'essere caldo ma non bollente.*
- 8. Aggiungetene i pezzetti di pasta, poche per volta e lasciatele dorare da entrambi i lati girandole spesso.*
- 9. Appena pronte fatele asciugare su carta assorbente.*
- 10. Servite le zeppole con le alici ancora calde.*