Ciurilli - frittelle di fiori di zucca - bimby

C

Snack

Pronto in: 2:15 [h:mm]

Persone 4

frittura

Light? ☐ sì ☒ No

Difficolta' ✪✪✪○○

Voto ✪✪✪✪○

non far scriscitare la pasta

Cottura e/o raffreddamento 0:15

Preparazione 2:00

Ingredienti

- 300g farina
- 200/250g di acqua (a occhio la pasta deve essere "lenta" per essere
- presa con il cucchiaio - NON LIQUIDA)
- 20g olio
- 1/2 panetto di lievito di birra
- fiori di zucca sciacquati tagliati (non sminuzzati)
- sale quanto basta
- 1 pizzico di pepe
- olio per friggere

Procedimento

sciacquare i ciurilli

mettere i ciurilli in un colapasta per una 30ina di minuti con un po' di sale fino strizzarli e sminuzzarli

impastare a mano in una ciotola, farina, acqua, lievito, sale, olio, pepe e ciurilli già trattati, deve risultare una pasta morbida ma non liquida

Lasciare lievitare il composto in una ciotola per 1 ora (la pasta deve raddoppiare circa il proprio volume)

Servendosi di un cucchiaio bagnato nell'acqua, prendere l'impasto a cucchiaiate e friggerlo in abbondante olio bollente fino a che non dora.

(pentola alta, fuoco medio)

Adagiare le frittelle su carta assorbente e servire calde

© Fabio Melillo