

CUCULLI LIGURI: RICETTA ORIGINALE CON FARINA DI CECI

TEMPO PREPARAZIONE: 2 MINUTI

TEMPO COTTURA 5 MINUTI

TEMPO RIPOSO PASTELLA 12 ORE

PORZIONI: 3 / 4 PERSONE

INGREDIENTI

250 g farina di ceci

400 ml acqua

sale

3 g lievito di birra

1 cucchiaino zucchero

1 mazzetto abbondante di maggiorana

olio per friggere

PREPARAZIONE

1. Aggiungete il lievito e lo zucchero alla farina di ceci.
2. Versate l'acqua tiepida sulla farina e mescolate, dovete ottenere una pastella omogenea e abbastanza liquida.
3. Lasciate riposare per circa 12 ore
4. Dopo 12 ore aggiungete il sale e le foglie di maggiorana. Mescolate bene.
5. Scaldate l'olio e buttate una piccola mollica di pane, quando inizia a friggere è pronto per essere usato.
6. Prelevate un cucchiaino di pastella e gettatelo con attenzione nell'olio bollente
7. Fate dorare da entrambi i lati, scolate le frittelle e adagiatele su carta assorbente per fritti.
8. Spolverizzate con altro sale prima di servire i cuculli caldi.

NOTE: Ho usato del lievito di birra in grani che non va sciolto in acqua prima di essere usato. Se ne impiegate un altro tipo seguite istruzioni sulla confezione.

Ho preparato la pastella la sera ho fatto lievitare e poi ho messo in frigo la notte per paura che con il caldo la pastella potesse diventare acida. Il giorno dopo ho lasciato a temperatura ambiente per 4 o 5 ore.

www.ricettefuorifuoco.it