



11 Dicembre

Molise

Scarpelle molisane

Ingredienti 4 pax

FRITTELLE

- 500 g farina 00
- 400 g acqua tiepida
- 10 g lievito di birra fresco
- sale un pizzico
- 2 rametti prezzemolo
- 150 cimette di cavolfiore
- olio per friggere q.b.

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 100 MIN

- Preparazione: 30 min
- Riposo: 60 min
- Cottura: 10 min

Indicazioni

Sciogli il lievito fresco sbriciolandolo nell'acqua tiepida. Unisci la farina setacciata all'interno di una ciotola. Mescola con una frusta fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.

Aggiungi il sale, copri la ciotola con la pellicola e lascia lievitare per almeno un'ora. Nel frattempo sbollenta le cimette di cavolfiore.

Dividi l'impasto in 2 parti, aggiungi a una parte il cavolfiore tagliato in piccoli pezzi e il prezzemolo tritato. Forma quindi delle frittelline schiacciate.

Con l'altra metà dell'impasto crea delle frittelline o dei cordoncini, per differenziarli nella forma dalle precedenti.

Friggi in olio molto caldo e scola man mano su un piatto con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Insaporisci con un pizzico di sale e servi in tavola ancora ben caldo.

Varianti

Se vuoi provare altre varianti, puoi dividere l'impasto in più parti e aggiungere alici a pezzettini, baccalà o altre verdure. Inoltre, le scarpelle sono buonissime anche nella loro versione dolce, semplicemente cosparse di zucchero a velo.

*Buon
appetito!*