

Pettole di Santa Cecilia pugliesi

Senza glutine



Ingredienti

300 gr farina per pane senza glutine #

5 gr lievito di birra secco #

350 gr acqua tiepida

5 gr sale

20 gr olio extravergine d'oliva

500 gr olio di semi di girasole (per friggere)

Procedimento

In una ciotola versare la farina, aggiungere al centro il lievito, tutta l'acqua e mescolare con il cucchiaio. L'impasto dovrà risultare quasi una pastella. Aggiungete il sale e l'olio e continuate a mescolare. Coprite la terrina con la pellicola e lasciate lievitare per un paio d'ore. Fate scaldare abbondante olio in una padella, e non appena diventa bello caldo abbassate leggermente la fiamma. Prelevate a cucchiainate, non troppo piene, un po' d'impasto e friggete da entrambi i lati le pettole. Scolate su carta assorbente. A questo punto potete decidere di servirle salate e quindi condire con del sale fino oppure passarle nello zucchero semolato.

Ricetta originale di Mary zero glutine