

Pettole con pomodori secchi e olive

Senza glutine



Ingredienti

300 gr di farina per pane senza glutine #

280 gr di acqua tiepida

7 gr di lievito di birra fresco

9 gr di sale

15 gr di olio extravergine d'oliva

Pomodori secchi q.b.

Olive denocciolate q.b.

Olio di semi per friggere

Procedimento

Sciogliete il lievito di birra in poca acqua. Aggiungete la farina, ed infine il resto dell'acqua. Mescolate per bene fino ad ottenere un impasto omogeneo ed un po' appiccaticcio. Ora aggiungete il sale e l'olio d'oliva e mescolate ancora. Aggiungete i pomodori secchi tagliati a pezzetti e le olive anch'esse sminuzzate. Incorporate il tutto. Coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio. Ora portate in temperatura l'olio per friggere e aiutandovi con un cucchiaino fate cadere delle piccole palline di impasto un po' alla volta nell'olio. Friggete fino a doratura. Servite tiepide.

Ricetta originale di Mary zero glutine