

Crespelle Catanzaresi

Data: 12 agosto 2015 | Autore: Caterina Rafele



Oggi una ricetta che a Catanzaro usiamo fare la Vigilia della Festa Dell'Immacolata e comunque nel periodo natalizio.

CREPPELLE CALABRESI (Cuddhureddhi o Crispeddhi)

INGREDIENTI PER 60 CIAMBELLINE [MORE]

2 kg. e mezzo di farina 00 e di grano (mista)

6 patate di media grandezza;

2 lieviti di birra;

160 gr. di acciughe;

2 litri di olio di semi;

acqua q.b.;

sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Lessare le patate e passarle al setaccio. Mettere la farina in una vaschetta fare un foro al centro e iniziare a sciogliere il lievito con acqua e il sale (almeno 4 cucchiaini), aggiungere le patate e cominciare ad impastare, l'impasto deve risultare abbastanza morbido. Mettere a lievitare per almeno per un'ora e mezza.

Trascorso il tempo indicato preparare in un piatto un poco di olio che servirà ad aiutarvi a formare le ciambelle, versare l'olio in un tegame abbastanza alto e metterlo sul fuoco, quando l'olio è abbastanza caldo iniziare a friggere le ciambelle, che preparerete man mano che dovete friggerle.

Quando avrete fritto più della metà dell'impasto aggiungete le acciughe che avrete spezzettato e impastare, continuare fino a terminare l'impasto. All'impasto oltre che le patate può essere aggiunta la zucca gialla cruda grattugiata.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/crespelle-catanzaresi/85670>

