



prodotti italiani per la ristorazione



Costa Viola
arte mediterranea

"Crispeddi ca lici"

Ingredienti:

un kg di farina

50 gr. di lievito di birra

300 gr. di acciughe salate

sale, olio d'oliva per friggere



Disponete la farina in un recipiente di terracotta internamente smaltato ed a pareti svasate (bavanu), aggiungete il lievito diluito in poca acqua tiepida, un pizzico di sale ed impastate. Lavorate la farina aggiungendo acqua tiepida fino ad ottenere una pasta molto morbida; continuate ancora per circa mezz'ora battendo la pastella con la mano destra fino a rendere l'impasto filante. Coprite l'impasto con il canovaccio e lasciatelo lievitare per quattro o cinque ore. Nel frattempo diliscate le alici, pulitele bene e tagliatele a pezzetti. Quando l'impasto sarà lievitato, mettete al fuoco una padella con abbondante olio d'oliva, poi ungetevi le mani d'olio, prendete un po' di pastella (la quantità che entrerebbe in un cucchiaino), allungatela, inseritevi un pezzetto di acciuga e lasciatela cadere nell'olio bollente. Proseguite fino ad esaurimento dell'impasto. Si servono caldissime..

La buona cucina di Calabria, - Carlo Baccellieri

Costa Viola' Import Borruto, in Volketswil, CH-020.1.062.476-2,
Zimikerweg 1, 8604 Volketswil, Einzelunternehmen (Neueintragung) - Swiss -