



Torta Fritta

Ingredienti

Per 6 persone : 500 gr di farina tipo 00 - Sale 12 gr - 23 gr di lievito di birra
18 cl di acqua tiepida - 1 kg di strutto - Oppure - 1 l di olio di semi di arachidi

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.

Incorporare e mescolare il lievito assieme alla farina e al sale nel cutter.

Impastare bene per rendere l'impasto elastico.

Formare una palla, farvi sopra una croce assai profonda con un coltello, mettere da parte in una terrina e far riposare per 3 ore in un luogo caldo.

Distendere la pasta con un rullo da pasticceria fino ad ottenere uno spessore di $\frac{3}{4}$ mm.

Tagliare con un tagliapasta ondulato.

Far fondere lo strutto oppure utilizzare olio di semi di arachidi per friggere.

Friggere i pezzi di pasta finché non diventano dorati.

L'astuzia del cuoco

Potete tritare un pio' di basilico nel cutter e incorporarlo nella vostra pasta.

