



Pettole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - semola rimacinata - Puglia

Fare un impasto con:

250g farina di semola rimacinata

250g farina 00 (oppure tutta 00)

500ml di acqua

1 cubetto di lievito di birra,

sale qb

mettere tutto nella macchina del pane al beep aggiungere le olive tagliate ,origano e pomodorini a pezzettini (senza i semini).....Dopo che l'impasto è lievitato fai le formine aiutandoti con due cucchiari..e poi friggerle in olio profondo pochi pezzi alla volta...e buon appetito!!!!

Ps Naturalmente si possono preparare anche senza macchina del pane....battendo molto bene l'impasto!!

