

ZEPPOLE CON OLIVE AL PROFUMO DI AGRUMI



COTTURA



2'

PADELLA



1'

FRIGGITRICE

INGREDIENTI: 200 g di **Farina per Fritture Le Farine Magiche**, 4 g di Lievito di birra Decori, 150 g di acqua naturale, 15 olive nere denocciate, Sale q.b., Pepe q.b., Scarola riccia q.b., 1 cucchiaino di olio Evo, 1 arancia non trattata.

PREPARAZIONE

- 1 • Versa e mescola in una ciotola il lievito con l'acqua tiepida e unisci alla farina. Otterrai un composto omogeneo e appiccicoso;
- 2 • Aggiungi, aiutandoti con una frusta, l'olio, le olive e il sale;
- 3 • Copri l'impasto con pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo tiepido per 2 ore e mezza;
- 4 • Riscalda la friggitrice o una padella dai bordi alti con abbondante olio di arachidi. Prendi con un cucchiaino l'impasto e lascialo scivolare nell'olio caldo aiutandoti con un altro cucchiaino.
- 5 • Cuoci in padella o in friggitrice fino a doratura e impiatta su foglio di scarola e arancia.