

PUMPKIN BANDES?

Ingredienti

- 1 Kg di farina di tipo "0"
- 50 g di strutto
- 50 g di lievito di birra
- Latte
- 2 cucchiari di sale

Ricetta

Sciogliere lo strutto e il lievito di birra in poca acqua tiepida. Formare una piramide con la farina, porvi al centro lo strutto e il lievito sciolti, aggiungere 2 cucchiari di sale. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto morbido ma non appiccicoso con l'aiuto del latte. Ottenuto l'impasto lasciare riposare fino a lievitazione. Infarinare un tagliere e stendere la sfoglia con il matterello. Tagliare 2 quadri (consiglio, 10 cm x 10 cm). Preparare una padella capiente e scaldare l'olio da friggere (per dare più sapore usare strutto al posto di olio), una volta pronto tuffare i quadri e lasciarli cuocere per qualche minuto, scolarli e buon appetito...