

Crespelle Catanzaresi

Data: 12 agosto 2015 | Autore: Caterina Rafele



Oggi una ricetta che a Catanzaro usiamo fare la Vigilia della Festa Dell'Immacolata e comunque nel periodo natalizio.

CRESPELLE CALABRESI(Cuddhureddhi o Crispeddhi)

INGREDIENTI PER 60 CIAMBELLINE [MORE]

2 kg. e mezzo di farina 00 e di grano (mista)
6 patate di media grandezza;
2 lieviti di birra;
160 gr. di acciughe;
2 litri di olio di semi;
acqua q.b.;
sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Lessare le patate e passarle al setaccio. Mettere la farina in una vaschetta fare un foro al centro e iniziare a sciogliere il lievito con acqua e il sale (almeno 4 cucchiaini), aggiungere le patate e cominciare ad impastare, l'impasto deve risultare abbastanza morbido. Mettere a lievitare per almeno per un'ora e mezza.

Trascorso il tempo indicato preparare in un piatto un poco di olio che servirà ad aiutarvi a formare le ciambelle, versare l'olio in un tegame abbastanza alto e metterlo sul fuoco, quando l'olio è abbastanza caldo iniziare a friggere le ciambelle, che preparerete man mano che dovete friggerle.

Quando avrete fritto più della metà dell'impasto aggiungete le acciughe che avrete spezzettato e impastare, continuare fino a terminare l'impasto. All'impasto oltre che le patate può essere aggiunta la zucca gialla cruda grattugiata.

Buon Appetito

Caterina Rafele

[Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina](#)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/crespelle-catanzaresi/85670>

