



ZEPPOLINE SPEZIATE

Ricetta della scuola di cucina “Myda” di Catania

Ingredienti

500 g farina di semola macinata (o Manitoba)

15 sale

15 g lievito di birra

450 ml acqua

Olio di girasole

Peperoncino di Calabria Bio Cannamela

Pepe Nero macinato Fairtrade Bio Cannamela

Rosmarino di Sicilia Bio Cannamela

Curcuma macinata Fairtrade Bio Cannamela

Procedimento

In planetaria, miscelare la farina con il lievito e aggiungere l'acqua, poca per volta. Da ultimo il sale. Aggiungere spezie a piacere (curcuma, pepe, peperoncino, rosmarino). Lavorare bene. Coprire con pellicola e far lievitare fino al raddoppio. Avrete comunque un impasto molto liquido. Prelevare una piccola quantità con un cucchiaino e friggere in olio di girasole a 170 gradi fino a doratura. Passare, ancora calde, nel Parmigiano grattugiato e servire con una bollicina.

