

CHICCHE FRITTE ALLE ERBETTE DELL'ORTO

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 gr di farina 00
20 gr di lievito madre in polvere
80 gr di ricotta
200 ml di acqua tiepida
10 foglie di basilico limonato
2 rametti di timo limonato
2 rametti di maggiorana
Olio di semi d'arachide per friggere



PREPARAZIONE

Riponete in una bastardella il lievito, la farina e la ricotta. Iniziate a mescolare con una frusta in silicone, aggiungendo gradualmente l'acqua.

Lavate e sgranate il timo e la maggiorana e tagliate finemente il basilico con un coltello in ceramica. Aggiungete e amalgamate alla pastella.

Il composto dovrà risultare liscio ed elastico e non troppo liquido.

Coprite con un foglio di pellicola e lasciate riposare in un luogo tiepido e asciutto per almeno un paio d'ore.

In una padella di ferro, portate l'olio a 175/180°.

Formate dei piccoli gnocchi con l'aiuto di un cucchiaio da minestra. Friggeteli sino a doratura, rigirandoli se necessario.

A doratura completa, levateli dall'olio e lasciateli asciugare su dei fogli di carta assorbente.

Serviteli con salumi, formaggi o create dei golosi finger food, secondo il vostro personalissimo estro.