

## 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.