

I CULURIELLI

Ingredienti x 10 persone (la tradizione calabrese è per tavole animate!):

- 1 kg di patate sbucciate
- 1 kg abbondante di farina
- 2 cubetti di lievito di birra
- 2 cucchiaini di sale
- olio di gomito!!!!!!!!!!

Preparazione: bollire le patate, scolarle e, una volta leggermente raffreddate, schiacciarle con lo schiacciapatate, aggiungere la farina ed il sale. Sciogliere a parte il lievito in acqua tiepida, quindi impastare energicamente in una ciotola tutti gli ingredienti. Mettere a lievitare l'impasto in piccoli panetti per circa 3 ore.

Ricordate di ungervi le mani con olio per formare le ciambelline con i panetti prima della frittura.

