



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Cuculli (Frittelle di farina di ceci)**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**8 ore** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, strofinaccio da cucina, padella, schiumarola, carta assorbente**

### **Ingredienti**

- 1/2 Kg di di farina di ceci
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva

## **Preparazione Cuculli (Frittelle di farina di ceci)**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il cubetto di lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero.

### **Passo 2.**

Fate sciogliere la farina di ceci in una ciotola con un litro d'acqua, in modo da ottenere una pasta liquida, aggiungete il lievito e un pizzico di sale.

### **Passo 3.**

Coprite la ciotola con un canovaccio da cucina e fate lievitare almeno per 6 ore.

### **Passo 4.**

Quando la pasta sarà ben lievitata, mettete a friggere la pasta a cucchiaiate in olio bollente, scolate con la schiumarola e mettete su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

### **Passo 5.**

Servite i cuculi ben caldi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)