



(<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 cucchiariate 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>)