

Pettole



Ingredienti

1/2 kg di farina

1/2 kg di semola

1/2 kg di patata lessa schiacciata

Un cubetto di lievito

Un cucchiaio di sale

Acqua q.b.

Frittelle, zeppole, pittule o frittelle che si vogliono chiamare, a casa mia non era Natale se non c'erano e ancora adesso ci sono. Ricordo che era una gara a chi si accaparrava le prime, il profumo riempiva la casa ed era subito Natale. A casa mia si facevano anche per l'Immacolata. Mia madre metteva a lievitare l'impasto tra due canovacci in camera sua, sul letto, con sopra una coperta ed un cuscino per farlo stare al caldo ed al sicuro da noi!

Sciogliere il lievito in poca acqua, unire le due farine e la patata lessa schiacciata, mescolare ed amalgamare bene gli ingredienti, ora aggiungere il lievito e poca per volta l'acqua, in ultimo aggiungere il sale, impastare fino ad ottenere un bel panetto liscio e compatto, formare una palla (ricordo che mia madre ci faceva su una croce) e mettere a lievitare per circa 2 ore, deve raddoppiare.

Mettere una padella fonda con abbondante olio a scaldare e sulla spianatoia intanto stendere l'impasto e tagliarlo a rombi irregolari;



quando l'olio é ben caldo friggerci le pettole (mangiate calde calde sono una bontà 😊😊😊)



Ps: ho pubblicato la ricetta originale così come la faceva mia madre anche se, in realtà, io nel tempo ho apportato piccole modifiche 😊