



Focaccette di polenta (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

frittelle - polenta cotta - Liguria

FRISCIEU DE PULENTA

Ingredienti:

Polenta cotta e avanzata,
acqua,
latte,
sale,
lievito di birra,
farina.

Le dosi sono a "occhio" in base alla polenta cotta e avanzata.

Sbriciolare con le mani la polenta avanzata, aggiungere farina, 1 cubetto di lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, salare.

Aggiungere latte q.b. per avere una bella pasta soda ma non dura.

Lasciare in luogo tiepido per 1 ora.

Con le mani "strappare" dei pezzi di pasta, appiattirli e friggerli in abbondante olio bollente.

Metterli un attimo sulla carta assorbente e servire ben caldi.

eCucinando.it