

ZZippuli de Patati

Tipico e classico piatto della cucina curinghese preparato quasi esclusivamente durante le feste natalizie.



Ingredienti per una famiglia tipo e qualche amico:

- 1) 4 Kg di patate
- 2) 1 Kg e 200 gr di farina (la quantità della farina può variare in base alla qualità delle patate acquose o asciutte)
- 3) Sale q.b. (quanto basta)
- 4) Un cubetto di lievito



Preparazione:

- 1) Bollire le patate, pelarle e schiacciarle.
 - 2) Preparare farina sale e lievito impastare e fare lievitare in un luogo caldo per circa 90 minuti.
 - 3) Filare e fare la classica forma.
 - 4) Friggere in abbondante olio di oliva.
- Da mangiare caldissime o se restano riscaldare al focolare (in mancanza del focolare in forno).