

FOCACCINE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 tazze di farina,
- 1 cucchiaino di sale,
- olio d'oliva.

Impastate la farina, il sale e l'acqua fino a ottenere una pasta sufficientemente corposa.

Tiratela su una superficie infarinata a forma di una spessa palla.

Spalmatela con olio.

Dal centro del circolo, tagliate la pasta fino al bordo, piegatela a cono, premete entrambi i bordi e fate di nuovo una palla.

Ripetete questo processo 2-3 volte.

Dividete poi la pasta in 4 o 5 pezzi e stendete ciascuno in un cerchio sottile.

Scaldare una padella a fuoco moderato e passate i chapati sulla padella velocemente.

Aggiungete un po' di olio e friggete i chapati fino a farli dorare su entrambi i lati.

Caldi o freddi accompagnano piatti di carne o pesce.