

## GRISPEDDRI

### INGREDIENTI

1 kg di farina, 1 Kg di patate, 1 panetto di lievito di birra, sale, acciughe sott'olio (facoltative), olio per friggere,

### PREPARAZIONE

Far bollire le patate, sbuciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Sciogliere il lievito in acqua tiepida, mischiare il tutto con la farina, le patate e aggiustare di sale.

Lavorare l'impasto in maniera energica, ricavare un panetto e sistemarlo in un contenitore abbastanza capiente. Far lievitare l'impasto per più di un'ora, coperto con un canovaccio umido e avvolto in un plaid di lana, vicino ad una fonte di calore. Appena sarà lievitato, ungere le mani con abbondante olio, prendere un po' alla volta dei pezzetti di pasta e distenderli prima di adagiarli nell'olio bollente. Volendo potrete cambiare la forma, ad esempio fare delle ciambelle , prima di friggerle.

**Variante** : per dare un sapore particolare alle crespelle potrete aggiungere all'impasto dei pezzetti di acciughe sott'olio e usare l'olio delle acciughe per ungere le mani prima di formare le crespelle.