

## *“Monacelle (Frittelle) Calabresi” alle Acciughe piccanti*

### *Ingredienti*

.....  
*1 Kg di farina*

*2 cubetti di lievito di birra*

*Acqua q. b.*

*200 g d'acciughe salate piccanti*

*abbondante olio di arachide per friggere*

*sale q. b.*  
.....

*Dopo aver lavato e diliscato sotto l'acqua corrente le acciughe, sfilettatele e spezzettatele in un piatto.*

*Intanto in una ciotola inserite la farina, i due cubetti di lievito di birra precedentemente sciolti, un pizzico di sale e versate lentamente l'acqua necessaria per ottenere un composto semiliquido. Lasciate riposare per almeno un'ora fino a che non sia raddoppiato di volume. Inserite in una casseruola abbondante olio di arachidi e fatelo cuocere a fuoco vivo, con una mano unta di olio formate delle palline di media dimensione e per ogni pallina inserite un pezzetto d'acciuga; friggetele poco per volta finché non sono ben dorate. Raccogliete le monacelle in un piatto di portata e servitele ben calde.*