

*“Monacelle (Frittelle) Calabresi” al Bianchetto – Novellame piccante*

*Ingredienti*

.....  
*1 Kg di farina*  
*2 cubetti di lievito di birra*  
*Acqua q. b.*  
*200 g bianchetto – novellame piccante*  
*abbondante olio di arachide per friggere*  
*sale q. b.*  
.....

*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 in ogni pallina inserite un po' di bianchetto; friggetele poco per volta finché sono ben dorate. In un piatto di portata raccogliete le monacelle, e servitele ben calde.*