

## Ingredienti:

- 500 gr. farina 00
- ½ cubetto di lievito di birra
- 2 cucchiaini di olio evo
- 1 cucchiaino di sale fino
- 150 ml. di acqua tiepida
- 150 ml. di latte intero
- strutto o olio di arachidi per friggere

## Preparazione:

In un contenitore stemperare bene il lievito nell'acqua.

Setacciare la farina con il sale e disporla a fontana. Al centro mettere il lievito sciolto e l'olio. Impastare e lavorare energicamente aggiungendo il latte fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea.

Mettere l'impasto così ottenuto in una ciotola e coprirla con uno strofinaccio umido. Lasciar lievitare per almeno 2 ore.

Tirare la pasta in una sfoglia alta 3/4 mm., tagliarla a rombetti e friggere le crescentine poche per volta.

Servirle calde, accompagnate con salumi, formaggi freschi e morbidi, sottaceti e sott'oli.

**Note: per ottenere un fritto asciutto, aggiungere all'impasto un cucchiaino d'aceto.**