

TEQUENOS

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di farina,
- 1 tazza di olio d'oliva,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 kg di formaggio fresco.

Mescolate la farina, l'olio, il sale e lo zucchero in una casseruola.

Mentre impastate, aggiungete un cucchiaio o due di acqua.

Lasciate riposare l'impasto ottenuto per una ora o due.

Tagliate il formaggio in striscioline.

Una volta che la pasta si è condensata, arrotolatela fino a formare delle polpette di media larghezza.

Poi, copritele interamente con le striscioline di formaggio.

Cospargetele di farina e friggetele nell'olio.