

Crispetes

Ingredients:

Crispetes

Oli d'oliva

Sal, pebre negre, espècies,...

Preparació:

En una olleta o cassó alt, posem un raig d'oli que cobreixi just el fons i a foc lent, seguidament, hi afegim les crispetes que ocupin tot el fons, just abans de que comencin a petar, ho taparem i hi podem el foc més alt i anem fent voltar tota l'olla amb l'ajuda del drap, un cop han petat, posem l'olla a la pica on haurem posat aigua i així ajudarem a refredar.

Un cop ho tinguem les podrem posar al gust de sal, sucre, pebre, espècies,... i disfrutar.

