

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostui

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina 00
100 g di burro
3 uova
4 cucchiaini di zucchero
1/2 bicchierino di grappa
1/2 bicchiere di vino bianco
1 scorza grattugiata di limone
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina e fare la 'fontana'.

Aggiungere un pizzico di sale, le uova intere, la scorza di limone, lo zucchero, la grappa, il vino, il burro fuso e acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto morbido, da lavorare a lungo.

Mettete l'impasto su una spianatoia, tirato sottile e tagliato a strisce irregolari, da

friggere in strutto o in olio bollente.

Far sgocciolare, spolverare di zucchero a velo e servire freddi.