

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fortaie (Strauben)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

300 g di farina bianca
3 uova
un bicchiere di latte
un pò di panna liquida
un grappino
sale e
per la copertura
zucchero a velo

PREPARAZIONE

1 Si forma una pastella con la farina, il sale, il latte e la panna. Si aggiungono, con delicatezza, la grappa e le uova.

In una padella con abbondante olio, riscaldato fino ad alta temperatura, si fa cadere la pastella attraverso un imbuto formando dei disegni concentrici a forma di chiocciola.

Le fortaie vanno fritte da entrambe le parti e dopo che sono state sgocciolate, su un foglio assorbente, si spolverano con zucchero a velo. Si servono con l'aggiunta, al centro del

piatto, di un cucchiaino di marmellata di mirtillo rosso.