

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frijoli

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

1 kg di semola rimacinata
1 l di latte
2 arance
2 uova intere
un pizzico di sale
1 bicchierino di acquavite
25 g di lievito di birra
poco aneto
abbondante olio di semi
abbondante zucchero.

PREPARAZIONE



2 Sciogliete nel latte il lievito.

In una larga ciotola oppure in una pentola mescolare la farina, la scorza e la buccia delle arance, le uova, il sale, acquavite e l'aneto.



3 Unite poco per volta il latte ed impastare, potete anche usare le fruste elettriche.



4 L'impasto deve risultare un po' fluido per scendere dall'imbuto.



5 In una padella larga portate a temperatura abbondante olio di semi.

Inserite poco impasto nell'imbuto e formate nell'olio delle spirali.



6 Fate friggere dorando entrambe le parti.



7 Trasferite in un piatto con lo zucchero e fate aderire alla fritella.

Proseguite fino ad esaurimento della pastella.

