

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di mele

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

1 Si sbucciano le mele, si tagliano a fettine e si mettono a macerare con un po' di vino bianco.

A parte si prepara una pastella morbida con uova, farina, latte, un cucchiaino di zucchero, buccia di limone grattugiata o vanillina e un po' di lievito in polvere.

Si aggiungono le mele e parte del vino bianco e si frigge a cucchiaiate nell'olio bollente. Si cospargono le frittelle di zucchero e si servono calde.

NOTE

Le frittelle di mele erano i dolci di Carnevale. Anticamente c'era l'usanza che i bambini si vestissero in

maschera e facessero il giro delle case di parenti ed amici per annunciare il Carnevale. Ricevevano in dono uova e mele ed alla fine del giro si riunivano tutti assieme per fare le frittelle.