

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di San Giuseppe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

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



INGREDIENTI

FARINA 250 gr
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola
ACQUA 2 bicchieri
UOVA 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
VANIGLIA 1 bustina
SALE 1 pizzico
BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè
LIMONE scorza grattugiata - 1

PREPARAZIONE

- 1 Mettere al fuoco in una pentola l'acqua, lo zucchero, il sale, il limone grattugiato e l'olio. Quando bolle, ritirare dal fuoco e aggiungere immediatamente la farina, tutta insieme. Girare molto bene e a lungo, finché risulterà un impasto omogeneo (circa dieci minuti di lavorazione).

Lasciare l'impasto fuori del fuoco finché diventi tiepido, quasi freddo. Aggiungere uno alla volta le due uova e lavorare molto bene finché la pasta le avrà amalgamate e risulterà nuovamente omogenea. Aggiungere solo a questo punto (poiché la pasta sarà fredda) il bicarbonato e la vaniglia.

Mescolare ancora bene per 2-3 minuti. Preparare sul fuoco una padella con abbondante olio bollente, gettarvi la pasta divisa in piccola quantità della grandezza di una noce.

Friggere, toglierle e gettarle immediatamente nello zucchero, poi metterle in un vassoio e servire non caldissime, ma ancora tiepide; mai fredde.