

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle dolci

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



### INGREDIENTI

360 g di farina  
sale  
olio  
1 foglia di alloro  
4 cucchiaini di zucchero a velo  
40 g di semolino.

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la farina con il semolino e un pizzico di sale. Portare a ebollizione mezzo litro abbondante di acqua con la foglia di alloro, togliere il recipiente dal fuoco e buttarvi in un colpo solo la farina e il semolino; rimettere il recipiente sul fuoco e cuocere, mescolando continuamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.  
Spegnere la fiamma, eliminare l'alloro e versare il composto in vassoi rettangolari foderati con un foglio di carta da forno in modo da formare uno strato dello spessore di 1 cm.; farlo raffreddare, tagliarlo a piccoli rombi e friggerli in abbondante olio bollente bucherellandoli spesso con una forchetta. Estrarre le frittelle e metterle a scolare l'unto in

eccesso su carta assorbente; cospargerle di zucchero a velo e servirle subito.