

ANTIPASTI E SNACK

Sfingi di carduna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

500 g di farina
300 g di patate bollite
100 g di zucchero
1 mazzo di cardi
30 g di lievito di birra
50 g di strutto
3 uova
abbondante olio di semi
sale.

PREPARAZIONE



2 Pulite i cardi e bolliteli in una pentola con abbondante acqua salata.



3 Schiacciate le patate ancora calde con lo schiacciapatate.



4 In una ciotola mettere la farina, lo strutto, le uova, lo zucchero, il lievito, sale e impastare il

tutto.



5 In una padella portate a temperatura l'olio.

Passate i cardi nella pastella, tuffateli nell'olio e friggere bene.

Con la pastella potete formare anche delle ciambelline friggendo anche queste.



6 Passate nello zucchero.

