

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strubene

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

350 g di farina
1 bicchierone di latte
50 g di burro
3 uova
una presa di sale
100 g circa di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina in una terrina, aggiungere quasi tutto il latte previamente scaldato e gli altri ingredienti, in ultimo unire il latte rimasto, sempre caldo. La pasta deve avere una consistenza che le permetta di fuoriuscire attraverso un imbuto. Si fa colare con questo la pasta in una padella con l'olio caldo, ruotando l'imbuto si ottengono le girelle che vanno scolate e ben zuccherate. Si consiglia di preparare la pasta un'ora prima del suo utilizzo.