

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortelli al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

180 g di farina
30 g di burro
4 uova e 2 tuorli
100 g di zucchero
un limone
olio di semi per friggere
zucchero a velo
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Versate in una piccola casseruola 250 ml di acqua, il burro a pezzetti, un cucchiaino di zucchero e una presa di sale, portate a ebollizione e unite la farina in una sola volta. Mescolate con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi, fate asciugare la pasta per qualche minuto su fuoco basso, spegnete e fate intiepidire. Aggiungete le uova una alla volta, senza unire il successivo finché il precedente non sia stato ben assorbito e profumate con la buccia del limone grattugiata. Mescolate con cura fino a ottenere una

pasta liscia e fatela riposare, coperta, per un'ora. Tuffate nell'olio bollente le palline di pasta preparate con l'aiuto di due cucchiaini. Girate i tortelli, durante la cottura, con la schiumarola per facilitare la lievitazione. Scolate i tortelli quando saranno dorati, fateli asciugare su carta per fritti. Quindi spolverizzate con zucchero a velo.