

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiechenè

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



PREPARAZIONE

- 1 Mettere sulla spianatoia un mucchietto di farina bianca (non sono state tramandate dosi precise), un pizzico di sale, una decina di uova intere, 150 g di burro, un bicchiere di vino bianco secco e due bicchierini di grappa. Amalgamare tutti gli ingredienti lavorandoli molto, aggiungendo acqua per impastare e parecchio burro appena sciolto. Lasciare riposare l'impasto per alcune ore, spianarlo possibilmente con il matterello e con l'apposita rotellina tagliarne dei quadrati regolari non troppo piccoli.
Nella padella di ferro scaldare l'olio (tempo addietro si usava lo strutto, oggi molti usano l'olio d'oliva oppure l'olio di semi) e friggere le frittelle, più o meno dorate a seconda dei gusti.

Si mettono a sgocciolare e vengono cosparsi di zucchero, anche vanigliato.