

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fëies da marmulada

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

625 g di farina
un uovo
un decilitro di olio
una presa di sale
due bicchieri di latte tiepido

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta con gli ingredienti di qui sopra e lavorarla bene. Dividerla in due parti, coprirla quindi con un canovaccio ed una scodella e lasciarla riposare per 1-2 ore.
Con una parte stendere una sfoglia sottile sul piano di lavoro infarinato e tagliarla con l'apposita rotella a strisce di ca. 12 cm di larghezza.
Spalmare su di una striscia il ripieno di marmellata di albicocche, appoggiarvi una seconda striscia, schiacciando leggermente. Prendere quindi le estremità di ogni striscia e tirare senza sforzare troppo, finché le strisce avranno raggiunto il doppio della lunghezza

originaria. Tagliare con la rotellina ogni striscia a pezzi della forma di un rombo e friggere questi rombi in olio bollente.

Si dovrà fare attenzione che la parte con il ripieno durante la frittura rimanga sotto.

La parte superiore verrà irrorata con l'olio bollente con l'aiuto di un mestolo. Lavorare quindi la seconda parte di pasta allo stesso modo. Dai quantitativi di qui sopra si ricaveranno ca. 35 frittelle.

Cucina ladina

NOTE