

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di Carnevale

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di semola o di farina di grano duro
4 uova intere
10 g di lievito
2 dl di latte tiepido
sale.

Preparazione

- 1 Impastare la semola o la farina e il lievito con acqua tiepida leggermente salata. Gramolare bene; unirvi ad una ad una le uova intere e il latte tiepido. Amalgamare l'impasto aggiungendovi, se necessario, dell'acqua fino a renderlo morbidissimo. Lasciare lievitare in luogo caldo per almeno tre ore. Prendere piccole porzioni di pasta con le mani bagnate nell'acqua o nel latte, stenderle un po' e farle friggere in abbondante olio o strutto. Zucchero in zucchero semolato. Le frittelle si mangiano preferibilmente calde.

Note