

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Chiacchiere o meraviglie Al forno..si.....ma Carnevale... le vuole fritte!!!!



Difficoltà
media



Quantità
8 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Farina - 500 g
- zucchero - 50 g
- strutto o burro - 40 g
- uova intere - 3
- filu ferru o grappa - 5 cucchiari
- vanillina - 1 bustina oppure limone grattugiato
- un pizzico di lievito
- olio per friggere

Preparazione

In una ciotola mettete la farina e aggiungete lo zucchero, le uova intere, i cucchiari di liquore, un pizzico di lievito, la vanillina o il limone grattugiato e lo strutto morbido o se preferite il burro, (le nostre nonne usavano lo strutto perchè il burro non l'avevano!) Impastate a mano o se avete l'impastatrice, meglio! Lavorate la pasta fino ad avere un bel composto liscio ed elastico. Fate riposare per una mezz'oretta. Tirate la sfoglia, come per fare la pasta, facendola sottile e dandole le forme che preferite:quadrati, strisce, fiocchi e tagliatelle arrotolate! Fate scaldare un buon olio di arachide o girasole e friggete le sfoglie non troppe per volta. Appena dorate, posatele su un foglio di carta assorbente e poi sul piatto da portata, pronte per essere cosparse con abbondante zucchero a velo! Resteranno buone e croccanti anche il giorno dopo!!!

