

Chiacchiere



SPARLIAMONE BENE

FRAPPE, CROSTOLI, BUGIE, CENCI, CHIACCHIERE, HANNO MILLE NOMI E UN'UNICA ORIGINE. ERANO UNA SORTA DI PIZZETTE DOLCI FRITTE CHE SI VENDEVANO PER STRADA DURANTE LE LIBERALIA, LE FESTE CHE NELL'ANTICA ROMA CELEBRAVANO LE DIVINITÀ PROTETTRICI DELLA FECONDITÀ RURALE. E SE PROVASSIMO ANCHE NOI A PROPIZIARE UNA MAGGIORE FECONDITÀ DELLA NOSTRA ECONOMIA, FACENDO UNA SCORPACCIATA DI FRAPPE?

INGREDIENTI

275 G DI FARINA "00" / 50 G DI ZUCCHERO / 2 UOVA / SALE / 2 CUCCHIAI DI GRAPPA O VINO DOLCE / 3 CUCCHIAI DI OLIO DI SEMI PER L'IMPASTO / OLIO DI SEMI PER FRIGGERE / ZUCCHERO A VELO.

PREPARAZIONE

Versate la farina a fontana su una spianatoia o in una ciotolina capiente, poi unitevi tutti gli ingredienti e mescolate con un cucchiaino. Lavorate la pasta così ottenuta per 10 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Fate riposare l'impasto per 15 minuti, coperto con un velo di farina e avvolto in un canovaccio. Stendetelo con il mattarello, fino ad ottenere una sfoglia sottile, diciamo di 2 o 3 mm di spessore. Tagliate le sfoglie in rettangoli e praticate su ognuna di esse due tagli centrali e paralleli per il lungo. Scaldare bene abbondante olio in una padella profonda. Friggete le sfoglie per qualche minuto, girandole delicatamente mentre cuociono, fino a completa doratura. Scolate le sfoglie dorate su carta assorbente, poi servitele con abbondante zucchero a velo.

BUON
GUSTARIO 2015

Febbraio

 imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.