



Frittelle di Carnevale



TEMPO DI COTTURA
30 minuti



DOSI
4 persone



DIFFICOLTÀ
media

Ingredienti

- 200 g di farina 00 Molino Rossetto
- 100 ml di latte intero Alta Quota
- 2 uova le Naturelle sfoglia gialla
- 60 g di zucchero a velo S.Martino
- 100 g di zucchero Italia Zuccheri
- 60 g di uva sultanina Ventura
- 50 ml di grappa Vecchio Podere Noi&Voi
- 1 bustina di lievito per dolci Noi&Voi
- 1 litro di olio di semi di arachide Oio
- 1 arancia non trattata

Preparazione

1

Mettete a mollo l'uvetta con la grappa per 15 minuti. Rompete le uova in una ciotola, unite lo zucchero a velo e montatele con **una frusta a mano fino a ottenere un composto chiaro**. Aggiungete la scorza di mezza arancia grattugiata e il latte e mescolate.

2

Unite la farina setacciata con il lievito e l'uvetta scolata e strizzata e mescolate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola e lasciate riposare 10 minuti, versate l'olio in una padella dai bordi alti e scaldatelo fino a quando si **formano delle bollicine intorno al manico di un cucchiaino di legno** immerso al centro della padella.

3

Prelevate un cucchiaino di impasto e **fatelo cadere nell'olio aiutandovi con un secondo cucchiaino**. Friggete 5-6 frittelle alla volta su fiamma moderata fino a quando diventano dorate, scolatele su Carta Assorbitutto Noi&Voi e passatele nello zucchero semolato. Ripetete il passaggio fino al termine della pastella.