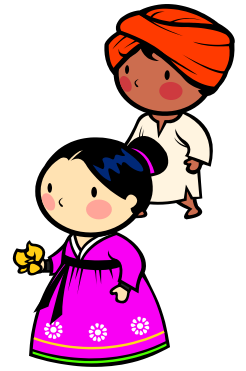
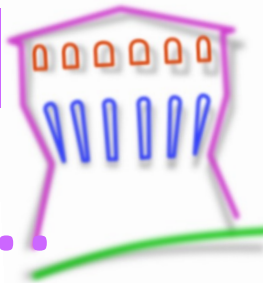




# NOI che...



## ...Castel Guelfo...

### Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

## I BOMBOLONI

Ingredienti:

- 1/2 Kg di farina
- 70 gr. di burro
- 15 gr. di lievito di birra
- 1 uovo
- 2 lt. di olio di girasole
- 50 gr. di zucchero
- Zucchero a velo vanigliato
- 1 limone
- Crema pasticcera
- Nutella



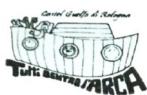
Miscelare su di una spianatoia la farina con lo zucchero e con la scorza grattugiata di un limone formando una fontana. Aggiungervi il burro ed il lievito di birra precedentemente sciolti. Aggiungere poi tanta acqua quanta ne occorre per formare un impasto tenero ed elastico.

Dopo aver lavorato l'impasto formare una palla, metterla in una terrina infarinata coperta con un tovagliolo e lasciarla riposare per 30 minuti.

Tirare la sfoglia in uno spessore di 5 mm. e con un bicchiere ritagliare dei dischetti. Su metà dei dischetti mettere al centro la crema pasticcera o la nutella (a piacimento) e bagnare con l'albume dell'uovo l'orlo del dischetto. Sovrapporre un dischetto vuoto (come per formare un raviolo). Premere bene con le mani il bordo del bombolone per evitare che durante la cottura si apra.



Lasciare riposare 15 minuti i bomboloni sempre ricoperti con un tovagliolo. Scaldare l'olio in un tegame non tanto largo e friggere i bomboloni per pochi minuti avendo l'accortezza di rigirarli spesso. Adagiare i bomboloni appena fritti su carta assorbente per farli scolare ed infine farli rotolare sopra un vassoio pieno di zucchero a velo.



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"  
Parrocchia di Castel Guelfo

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

