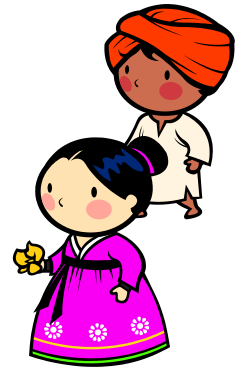
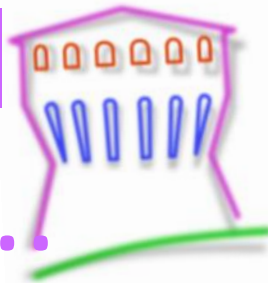




NOI che...



...Castel Guelfo...

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

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

SFRAPPOLE DI CARNEVALE

Ricetta italiana

INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 2 noci di burro
- 3 uova
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di aceto
- Il succo di 2 arane
- Un sorso di grappa
- 3 lt di olio da friggere
- 2 buste di zucchero a velo

PROCEDIMENTO



Unire tutti gli ingredienti ed impastarli fino a formare un composto liscio ed omogeneo. Stendere l'impasto con la macchina per la sfoglia fino alla misura più stretta. Tagliare con un tagliapasta ondulato strisce lunghe 15 cm e larghe 5. Friggere le strisce di pasta una alla volta in un'ampia padella con all'interno abbondante olio bollente,. Cuocere le strisce finché non si saranno leggermente dorate.



In genere occorrono pochi secondi per ogni lato. Estrarre le strisce dall'olio e tamponarle con carta da cucina. Spolverarle con abbondante zucchero a velo e posizzarle su un vassoio! Buon appetito e... Buon Carnevale!!!!

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato



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

