

NONNA ADA IN CUCINA Frittelle di farina di castagne

Inviato da Marista Urru
giovedì 04 ottobre 2007

Vi ho scritto del mosto cotto, Sapa o Saba, mi sono così ricordata di certe frittelle di farina di castagne che mia nonna ci faceva e che insaporiva col mosto, a me sembravano divine.

300 gr. di farina di castagne, 30gr.pinoli, 30 gr.di uvetta, i bicchierino di anice, 1 uovo, olio, zucchero, mosto.

Mettete la farina di castagne nella solita terrina, un minipizzico di sale , versatevi pian piano acqua tiepida, girando col cucchiaio di legno finchè non sembrerà una colla, a quel punto il bicchierino di anice, i pinoli, l'uvetta asciugata bene dopo averla ammollata in acqua tiepida, vaniglia se vi piace, io ci metto appunto meno zucchero e integro con una o due cucchiariate di mosto, alla fine un albume a neve ben soda.

Olio caldo ed abbondante, friggete , asciugate, e poi zucchero a velo, o se lo avete potete bagnarle col mosto