

Dolci di carnevale di Marista

Inviato da Marista Urru
martedì 24 febbraio 2009

Frittelle a modo mio

150 gr di farina, 2 cucchiaini di zucchero 2 uova, 1 bicchierino di vino bianco secco, grattata di limone, una punta di bicarbonato, pizzico di sale,

In una terrina mettete la farina, il pizzico di sale, i tuorli, lo zucchero, la buccia di limone grattata, il pizzico di bicarbonato, il goccio di vino e amalgamate, contate che questa pastella la dovrete alleggerire con le chiare montate a neve ben ferma, quindi attente col vino e ricordatevi di mescolare gli albumi all'impasto con un cucchiaino di legno e con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non abbassare il tutto, potete anche sostituire il vino con acqua minerale frizzante ed in tale caso eliminate il bicarbonato..

Questa pastella la potete friggere semplice oppure con delle uvette che avete ammorbidito in vino bianco e strizzato, o anche con pezzettini di mela che avrete lievemente infarinato (io confesso, non lo faccio), spolverate con zucchero a velo.

Bomboloni di patate

Farina 300 gr, patata 250 gr, burro 50 gr, lievito di birra, 20 gr, 2 uova, poco latte, zucchero semolato, vaniglia o cannella, grattata di limone.

Lessate le patate e passatele ancora calde, versate la

farina a fontana sulla spianatoia, mettetevi al centro le patate passate, 2 rossi e una chiara, pizzico di sale, burro ammorbidito e a pezzetti, fate sciogliere il lievito in una tazzina con poco latte tiepido, grattate il limone, se piace aggiungete una bustina di vaniglia, impastate e qualora l'impasto si attaccasse alle mani, passatele nella farina, badando che sia poca per non rovinare le dosi, quando la pasta sarà elastica e morbida, ricavatene delle ciambelline che metterete in piatti o vassoi, ben distanziate a lievitare in sito caldo e senza filature di aria fredda, coperte con panni leggeri, per circa 1 ora e mezza, Poi friggete in olio abbondante ben caldo badando che non lo sia troppo perché altrimenti non cuociono dentro, ma che non sia troppo freddo altrimenti assorbono unto, scolatele bene e mettetele su carta - cucina ad asciugare, spolverate con zucchero semolato mescolato a polvere di cannella, se piace.

Frittelle di riso

Cuocete molto 100 gr di riso in mezzo litro di latte in cui avete messo una piccola noce di burro, un pizzico di sale, la grattata di una scorza di limone e un cucchiaino o due di zucchero.

Quando il tutto sarà ben freddo aggiungete una ccucchiata di buon rum, tre sossi di uovo e 50 gr di farina, vaniglia e se lo avete, io aggiungo un due cucchiaini di sapa (mosto), mescolate e lasciate riposare due ore almeno. Poco prima di friggere montate a neve ferma le chiare e mescolate all'impasto col solito metodo: cucchiaino di legno e movimenti delicati dal basso all'alto, friggete a cucchiaiate in olio caldo ed abbondante, spolverizzate di zucchero al velo.