

Frittole di carnevale all'uvetta

E' iniziato il carnevale, è ora di preparare un dolcetto tipico, veloce e molto saporito. Le frittelle. Questi frittelle sono comuni in molte regioni d'Italia, e anche all'estero. In Croazia per esempio li chiamano "fritule", e gli ingredienti dell'impasto sono molto simili. Ecco come prepararle.



Ingredienti per circa 50 pezzi:

- 500 gr farina 00
- 100 gr zucchero semolato
- 50 gr uvetta
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 3 uova intere
- la scorza grattugiata di un limone
- un poco di cannella in polvere
- 270 ml di latte intero
- un goccio di marsala o Rhum
- un pizzico di sale

Ammollare l'uvetta nel liquore per circa 20 minuti, poi strizzare e versare in una ciotola. Nella ciotola dell'impastatrice, con il gancio a foglia, unire la farina, il lievito, un pizzico di cannella, il sale, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.

A questo punto unire le uova intere e iniziare a impastare,

unendo il latte poco alla volta fino ad ottenere una pastella non troppo morbida. Per ultimo, unire l'uvetta strizzata e mescolare bene.



Lasciare riposare coperto da pellicola per circa 20 minuti, nel frattempo in una casseruola per friggere portare a temperatura l'olio di semi. L'olio non dovrà essere caldissimo, per dare modo alle frittelle di cuocere anche all'interno. Friggerle facendo cadere mezze cucchiainate di pastella nell'olio e rigirando spesso, finchè la superficie non risulta uniformemente dorata.



Scolare con la ramina e fare asciugare su carta per frittura, poi spolverizzare con abbondante zucchero a velo e servire. Sono buone sia calde che fredde, e si conservano per qualche giorno, se conservate all'interno di un contenitore a chiusura ermetica.