

Frittelle di carnevale con uvetta

Carnevale è alle porte e come vuole la tradizione non possiamo farci mancare i dolci ormai divenuti caratteristici di questo giorno dell'anno. Oltre alle famose "Chiacchiere" ho pensato di postare una ricetta che scoprii su internet, la testai e ne rimasi molto entusiasta. Ed è per questo che vi propongo le "frittelle di carnevale con l'uvetta". Un'impasto molto semplice da preparare e caratterizzato dal gusto del Marsala e dal latte. Ne esistono diverse versioni. Oltre all'uvetta è possibile prepararle al cioccolato, ai frutti carditi, ecc.

Ingredienti:

- 250 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero semolato
- 6 cucchiaini di latte
- 6 cucchiaini di Marsala
- 2 uova intere
- 50 gr di uvetta
- mezza bustina di lievito
- un pizzico di sale
- olio per friggere q.b.
- zucchero a velo vanigliato q.b. per spolverare

Preparazione:

Mettete l'uvetta in ammollo in acqua calda per una ventina di minuti. Poi asciugate l'uvetta e passatela nella farina.



Prendete una ciotola e mettete dentro la farina, lo zucchero, il sale, e il lievito, aggiungete il latte e il Marsala e mescolate, poi mettete le uova e impastate con un cucchiaino di legno e infine anche l'uvetta.



Prelevate il composto con due cucchiaini e friggete queste palline in abbondante olio caldo poi quando saranno ben dorate prelevatele con la schiumarola e mettetele sulla carta da cucina. Controllate sempre la cottura dentro la frittella con uno stuzzicadente. Non fate palline troppo grandi o rischierete di trovare il loro interno crudo.

Mettete le palline in un piatto da portata e spolverizzatele con dello zucchero a velo vanigliato.

...

Charles