Frittelle Veneziane

Ingredienti

500 gr farina 0 per dolci
75 gr zucchero semolato
100 gr uvetta sultanina
50 gr pinoli
50 gr cedrini canditi
2 uova
20 mll grappa
30 gr lievito birra
Zucchero vanigliato q.b.
N 1 limone (solo scorza)
N 1 arancio (solo scorza)
150 ml acqua
Sale q.b.
Olio per friggere (arachidi)

Procedimento

Versare in una ciotola la farina, attorno lo zucchero semolato e al centro il lievito diluito in un bicchiere d'acqua tiepida. Impastare aggiungendo le uova e il resto dell'acqua fino a ottenere un composto tenero.

Mettere a bagno l'uvetta nella grappa per idratarla e sbriciolare leggermente i pinoli. Unire all'impasto con tutto il resto degli ingredienti e lavorare bene per 15 minuti. Far riposare l'impasto per 2/3 ore.

Portare l'olio a una temperatura di 160 gradi e con un cucchiaio prendere un pò di impasto formando delle noci. Friggere fino a doratura aiutandosi con una schiumarola e adagiare poi le frittelle su carta assorbente. Infine spolverare lo zucchero vanigliato.

La Caravella
SINCE 1963