



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fritole di Carnevale



4 Persone

Dolci Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, pentola per frittura, carta assorbente**

Le fritole sono un dolce tipico lombardo che viene preparato soprattutto nel periodo di carnevale. L'origine della ricetta è Veneta, ma viene correntemente preparata sia in Lombardia che in Friuli con poche varianti. La ricetta prevede un impasto di farina uova ed uva sultanina che viene fritto e spolverizzato con zucchero a velo.

Ingredienti

- 120 gr di farina
- 100 gr di latte
- 100 gr di acqua
- 3 uova
- 70 gr di uvetta
- 70 gr di burro
- 1 limone
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo
- sale
- olio di semi

Preparazione Fritole di Carnevale

Passo 1.

Mettete l'uvetta in acqua tiepida per almeno mezz'ora.

Passo 2.

Mettete il latte, l'acqua, il burro, la scorza del limone, la vanillina ed un pizzico di sale in una casseruola e portate ad ebollizione.

Passo 3.

Aggiungete la farina mescolando in modo da non fare grumi e fate cuocere per un minuto circa.

Passo 4.

Togliete la casseruola dalla fiamma e fate raffreddare leggermente.

Passo 5.

Aggiungete le uova e l'uvetta.

Passo 6.

Prendete l'impasto a cucchiainate e mettetelo a friggere in abbondante olio bollente.

Passo 7.

Man mano che le fritole sono pronte, mettetele sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Passo 8.

Una volta pronte, mettetle in un piatto da portata e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 22/01/2020
- ✓ **Calorie:** 400 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)