



(<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>)