



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

Friciò piemontesi

4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura: **tazza, ciotola, pentolino, cucchiaio, canovaccio**

Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 200 ml di latte
- 3 uova
- 80 g di uva passa
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Zucchero a velo

olio di semi di arachidi

Preparazione Friciò piemontesi

Passo 1.

Fate rinvenire l'uvetta mettendola in una tazza con acqua tiepida per 15 minuti.

Passo 2.

Mettete in una ciotola la farina con lo zucchero, aggiungete gradualmente il latte e mescolate, aggiungete le uova incorporandole una alla volta, in fine un pizzico di sale, l'uvetta, la scorza grattugiata di un limone e la bustina di lievito, amalgamate bene.

Passo 3.

Coprite l'impasto con un canovaccio e fate riposare mezz'ora.

Passo 4.

Nel frattempo fate scaldare l'olio in un pentolino e tenete la fiamma bassa perché non raggiunga una temperatura troppo alta.

Passo 5.

Mescolate l'impasto e versatelo a cucchiaiate nell'olio, quando le palline di pasta saranno dorate, scolatele e ponetele su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Passo 6.

Ponete i friciò su un piatto da portata e cospargeteli di zucchero a velo, serviteli tiepidi o freddi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/02/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.1 (67 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)