

CARTEDDATE

Ingredienti

- farina (500gr)
- vino bianco (100ml)
- cannella
- olio d'oliva (100 cucchiaini)
- confettini colorati
- vinocotto (500lt)

Come si prepara

Mettete sulla spianatoia la farina a fontana e impastatela con l'olio e il vino. Se la pasta risultasse troppo dura, aggiungete un po' d'acqua tiepida e continuate a lavorarla fino ad ottenere un impasto morbido.

Formate delle pagnottine e stendetele con il matterello sino ad ottenere delle schiacciate sottilissime.

Con la rotellina a smerli tagliate delle strisce larghe circa 4 cm, piegatele in due e avvicinatele con le dita lasciando una distanza di circa 3 cm, ottenendo così delle specie di conchette. Arrotolatele quindi su se stesse in modo da ottenere delle rose.

Lasciatele asciugare per circa 12 ore.

Successivamente friggetele in abbondante olio d'oliva e una volta sgocciolate, passatele in una padella dove avrete riscaldato il vincotto.

Quando galleggeranno toglietele dalla padella e sistematele su piatti larghi e bassi.

Spolverizzate con cannella e/o confettini colorati.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	134 kcal 561 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, biscotti, dolci e dessert, Carteddate, mediterranea, tradizionale, divertente

