



Fritelle di Carnevale

Ingredienti

- 200gr pane raffermo
- 400ml latte
- 1 uovo
- 35gr uva passa*
- 20gr mandorle spellate*
- 30gr zucchero Mascobado*
- Cognac/marsala Q.B.
- Olio per friggere

*Prodotto Fair Trade ottenibile nelle Botteghe del Mondo

Preparazione

Mettete il pane raffermo in ammollo nel latte all'interno di una ciotola bassa, se necessario schiacciate bene il pane con le mani in modo che assorba bene tutto il liquido.

Mettete l'uvetta in ammollo nell'acqua tiepida in modo che si ammorbidisca e tritate finemente le mandorle.

Quando il pane sarà morbido, strizzatelo e ponetelo in una ciotola. Aggiungete l'uovo intero, le mandorle tritate e l'uva passa (dopo averla strizzata per bene).

Aggiungete all'impasto il Cognac o un altro liquore/aroma in quantità a voi gradita.

Infine incorporate lo zucchero.

Mescolate per amalgamare bene il composto e successivamente, aiutandovi con un paio di cucchiari, formate delle palline.

Riscaldare l'olio e quando sarà bene caldo immergervi le palline, lasciarle dorare e poi scolarle su carta assorbente. Spolverizzare le frittelle con lo zucchero di canna.