PIZZA FRITTA o SFRAPPOLE

io “Mamma facciano le sfrappole?”
lei “cosa vuoi fare?”
io “ah scusa.. come le chiami tu? le chiacchere.. no.. dai quella pasta che fai a strisce e poi friggi”
lei “ahhhh.. la pizza fritta”
Della serie “parla come mangi” si perché da noi in campagna si parla semplice e detta come va detta è pizza fritta. Ad ogni modo non ho mai fatto la pizza fritta da sola ma solo con mia mamma e quando si avvicina carnevale lei mi reclama per fare i dolci. Lei fa decidere a me cosa fare e io avevo voglia di qualcosa di semplice che mi ricordasse quando ero ragazzina. Qualche settimana fa al lavoro abbiamo mangiato proprio le sfrappole ma non erano buone come le nostre, ed ecco che si è accesa la voglia di rifarle, non so se sia stata più la voglia di farle o quella di mangiarle ma per me sono davvero buone.
Consiglio di non stendere la pasta troppo sottile per evitare che sappiano solo di fritto. Sono buonissime e dal sapore delicato se solo cosparse di zucchero a velo ma potete anche donargli un sapore più intenso spruzzandole con un po’ di alchermes prima di cospargerle con lo zucchero.



PIZZA FRITTA o SFRAPPOLE

2 cucchiai di olio di semi
2 cucchiai zucchero semolato
2 uova
2 cucchiai di grappa o vino bianco secco
1 cucchiaio raso di lievito per dolci

230/250 g di farina 00 circa*

inoltre

olio di semi di arachidi

zucchero a velo qb

*La quantità della farina dipende dalla dimensione delle uova, va quindi regolata mentre si lavora la pasta che dovrà essere morbida ma non appiccicosa.



Sul tagliere disponete la farina e con la mano create un buco al centro. Mettete tutti i restanti ingredienti, a parte lo zucchero a velo che servirà solo per decorare, lavorate la pasta inizialmente con una forchetta e proseguite a mano. Lasciate riposare 30 minuti e stendete la pasta non troppo sottile. Con una spronella tagliate delle strisce larghe circa 4 centimetri e lunghe circa 10, fate poi un taglio di circa 5

cm al centro, fate passare un lato di pasta all’interno del buco centrale in modo da formare un “nastrino”. Scaldate a 180°C abbondante olio di semi di arachidi e sfiggete la pizza facendola appena dorare. Scolatela e mettetela su carta assorbente. Cospargete di zucchero a velo. Se non avete il termometro fate una prova con un pezzettino di pasta, quando lo metterete nell’olio dovrà cospargersi di tantissime bollicine e dovrà venire a galla velocemente. Buon carnevale!!!!


©Ombelico di Venere


@Ombelico di Venere