

Frittelle di San Giuseppe (19 Marzo)

Farsö

INGREDIENTI

150-200 g di farina

2 uova

40 g di zucchero per decorare

½ cubetto di lievito di birra fresco

1 ½ cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di Grappa di Moscato Oltrepò Pavese

Scorza di limone grattugiata

Un pizzico di sale

Olio di oliva o di semi o strutto per friggere



ESECUZIONE

In una terrina sciogliete il lievito in poca acqua tiepida quindi aggiungete lo zucchero, la farina, le uova e un pizzico di sale. Mescolate energeticamente per 5 minuti finché si formeranno delle bolle d'aria sulla superficie della pastella che risulterà ben amalgamata e liscia. Aggiungete la scorza di limone e la grappa. Coprite con un panno e lasciate riposare in un luogo caldo in modo che l'impasto lieviti naturalmente. Scaldate abbondante olio o strutto e formate le frittelle immergendo nell'olio delle cucchiainate di pastella. Friggete poche frittelle alla volta finché siano dorate e croccanti quando salgono in superficie sono pronte. Asciugate i farsö con carta assorbente e cospargeteli con lo zucchero rimanente. Servite ben caldi.

CURIOSITÀ

Questo semplice dolce viene preparato tradizionalmente in casa nel periodo che intercorre tra Carnevale e il giorno di San Giuseppe (Festa del Papà).

Oggi viene sempre più spesso arricchito da un ripieno di crema pasticcera o di cioccolato.

L'uso dello strutto per la frittura conferirà maggiore croccantezza alla vostra preparazione.

LA GRAPPA DI MOSCATO Oltrepò Pavese

Ottenuta dalle vinacce di moscato Oltrepò Pavese, si presenta cristallina con riflessi brillanti. Il profumo è tipico del moscato ed ha ampi profumi. Al palato è aromatica, morbida, intensa e persistente con un retrogusto lungo e delicato. La gradazione alcolica è di circa 40° C.