



Fartaies (dello Chef Agostino Frena)

Ingredienti	Per 6 persone	Per 10 persone
Uova	215 g	360 g
Sale fino	0,5 g	1 g
Buccia di limone grattugiata	1,8 g	3 g
Vanillina	3 g	5 g
Farina 00	300 g	500 g
Latte intero	300 g	500 g
Olio di semi di arachidi per frittura	q.b.	q.b.
Zucchero a velo	60 g	100 g
Marmellata di mirtilli rossi	120 g	200 g

Preparazione

1. Montare le uova e aggiungere nell'ordine tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una pastella omogenea.
2. Scaldare l'olio in una padella e versare la pasta con l'aiuto di un imbuto per formare una spirale.
3. Scolare la spirale dall'olio su carta assorbente quando è ben dorata e gonfia.
4. Cospargere con zucchero a velo e servire con qualche cucchiaino di marmellata di mirtilli rossi.

