



Graffe fritte

Ingredienti

| | |
|-------|---------------------------|
| 500 g | Farina |
| 500 g | Patate |
| 100 g | Zucchero semolato |
| 100 g | Olio d'oliva |
| 35 g | Lievito di birra |
| n° 4 | Uova |
| q.b. | Olio di mais per friggere |

Preparazione

1. Prendere 100 g di farina e impastarla con il lievito sciolto in poca acqua tiepida; impastare fino a formare una pagnottina e lasciarla lievitare, coperta con un canovaccio, per almeno un'ora in un luogo tiepido.
2. Lessare le patate per 30 minuti a fiamma viva quindi pelarle, passarle nello schiacciapatate e lasciarle raffreddare.
3. Su una superficie liscia, disporre a fontana la farina rimanente, il passato di patate e mettere al centro la pagnottina ormai lievitata; unire l'olio di oliva, i due tuorli, due uova intere, lo zucchero e un pizzico di sale e amalgamare.
4. Cospargere il piano di farina e staccare dei pezzi di pagnotta uguali; arrotolarli sul piano fino a formare delle ciambelle lunghe 18-20 cm dello spessore di tre centimetri congiungendo le due estremità facendo pressione con le dita.
5. Sistemare le ciambelle su una tovaglia cosparsa di farina, coprirle con un canovaccio e lasciarle lievitare per un'ora.
6. Prendere la padella e mettere olio di mais molto abbondante e riscaldare a fiamma media.
7. Mettere un pezzettino di pasta all'interno e quando inizierà a sfrigolare, mettere la ciambella e farla imbiondire su entrambi i lati facendo attenzione a non far assumere un colorito marrone.
8. Prendere le ciambelle fritte e metterle sulla carta assorbente per poi spolverarle con lo zucchero. Volendo si possono spolverare con zucchero e cannella. Appena si saranno raffreddate, le graffe saranno pronte per essere gustate.

