



La Frittella della Sagra (della Siora Maria)

Ingredienti per 10 frittelle:

- n° 2 Bicchieri e mezzo di latte tiepido
- n° 6 Cucchiaini di zucchero
- 50 g Lievito di birra
- n° 1 Cucchiaino di sale fino
- 700 g Farina
- ½ cucchiaino di “spumadoro”
- ½ fialetta di rum
- ½ fialetta di limone
- ½ bustina di vanillina
- n° 2 litri di olio di arachide per friggere

Preparazione

1. Far sciogliere il lievito di birra con il latte tiepido, aggiungere tutti gli ingredienti e impastare finché l'impasto sarà morbido ed elastico.
2. Mettere la pasta in una ciotola raccolta a palla, copirla con un canovaccio e lasciarla lievitare in luogo tiepido per circa tre ore (e comunque finché raddoppia il volume iniziale).
3. Rompere l'impasto lavorandolo con un po' di farina per un minuto e quindi staccate dei piccoli pezzi e, aiutandovi con un mattarello, conferite la forma rotonda di diametro di circa 15 cm.
4. Scaldate in una padella l'olio e friggete i dischi facendoli dorare prima da un lato e poi, girandoli con una schiumarola, dall'altro lato e finché avranno un colore dorato).
5. Si può servire accompagnata da una mousse di cioccolato o di Nutella.