



Crescentine fritte (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

frittelle - Emilia Romagna

CARSINTEINI FRETTI

Ingredienti

500 g farina  
40 g di strutto  
40 g lievito di birra  
pizzico di bicarbonato  
latte  
sale

impastare la farina con lo strutto, il lievito di birra, un pizzico di bicarbonato sale e tanto latte tiepido quanto ne occorre per ottenere un impasto piuttosto morbido.

Lasciare lievitare per circa un'ora.

Stendere quindi l'impasto dello spessore di circa mezzo cm., ritagliatelo in rombi e friggeteli in abbondante strutto bollente.

Le crescentine si mangiano calde, accompagnate da formaggio tenero o da affettati e sottaceti.