



Frittelle Trentine - [Visualizza sul sito](#)
di emsa

uova - zucchero - grappa - liquore

Ingredienti:

2 uova
50 gr di zucchero (meglio un pochino di più!)
300 gr di farina
200 gr di latte
1/2 bicchiere di grappa
10 gr di sale
3 cucchiaini d'olio
limone
olio per friggere (tanto!. come sapete più è l'olio e meno si assorbe)

Amalgamare gli ingredienti nell'ordine tenendo da parte gli albumi che andranno inseriti per ultimi, montati a neve. Lasciate riposare qualche minuto l'impasto: se vedete che fa le bolle aggiungete a pioggia un altro po' di farina, altrimenti in fase di frittura assorbirà troppo olio e verrà un po' "spugnoso". Per la frittura regolatevi così (è il modo migliore che ho trovato dopo vari tentativi sperimentati): versate l'impasto in una caraffa e munitevi di un imbuto con il foro di uscita non troppo stretto. Utilizzate un pentolino abbastanza stretto di circonferenza in modo da friggere non più di una frittella alla volta (circa 15 cm di diam). Friggete facendo scendere l'impasto dall'imbuto e formando, un po' a casaccio, una specie di gomitolino: non fatelo troppo spesso altrimenti non cuoce bene. Fate dorare la frittella da ambo i lati prima di toglierla dall'olio e, una volta fatta asciugare sulla carta assorbente tuffatela nello zucchero semolato.