

Frittelle di pancotto

Tempo richiesto: 70 minuti circa

Grado di difficoltà: facile

<u>Ingredienti per 4/6 persone:</u>	<u>Quantità:</u>	<u>Categoria:</u> dolci fritti
pancotto freddo	400 gr	
uova	2 di numero	
cioccolato	40 gr	
cannella	1 cucchiaino	
farina	200 gr	
zucchero	200 gr	
limone grattugiato	½ scorzetta	
sale	q.b.	
lievito di birra	20 gr circa	

foto del piatto

Esecuzione:

alle uova intere battute si aggiungono gli altri ingredienti, si amalgamano bene e si lascia lievitare l'impasto per almeno 1 ora. In una padella si porta a temperatura l'olio (180° C circa) e vi si frigge l'impasto a cucchiaiate. Quando le frittelle sono dorate e croccanti si scolano e si dispongono su carta assorbente per togliere l'eccesso di grasso.

Passarle una per una nello zucchero semolato prima di servirle.

Varianti:

al posto del **lievito di birra** è possibile utilizzare ½ **bustina di lievito in polvere**. In questo caso non è necessario attendere il tempo di lievitazione e si può tranquillamente procedere alla fase di cottura.

Vini consigliati:

Muffato della Sala i.g.t

Azienda: Castello della Sala "Antinori"

Annata 2006

Origine storico culturale e/o fonti:

queste frittelle venivano confezionate per San Giuseppe e nel periodo di Carnevale