



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Le Chiacchiere *di Nonna Fernanda*

Prova la ricetta di Nonna Fernanda. Frittelle fatte con farina di Mais integrale macinata a pietra.

Ingredienti

500 g Farina di grano tenero tipo "1" bio

n.4 uova

200 g zucchero

150 g burro o 100 g di Olio extravergine

Un bicchierino di grappa

Sale e zucchero a velo

Procedimento

- Versate le uova intere in una terrina, aggiungete lo zucchero e sbattere fino a quando lo zucchero si sarà sciolto; unite il burro ammorbidito e diluite con la grappa. Aggiungete a pioggia la farina fino ad ottenere un composto liscio e morbido.
- Dopo aver lasciato riposare un po' l'impasto, **tirate la pasta col mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.**
- **Con l'aiuto di una rotella dentata ritagliare a piacere dei rettangoli.**
- **Friggete i crostoli nell'olio ben caldo e quando avranno un bel colorito, scolateli su carta assorbente.**
- Una volta raffreddati, **spolverate con dello zucchero a velo.**

Scopri  le nostre
ricette  [redimacina.it](http://cuoredimacina.it)

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 13.00 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)