



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

## LE FRITTELLE

### *di Nonna Fernanda*

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

#### *Ingredienti*

150 g uvetta sultanina

1 buccia di limone naturale grattugiata

100 g arancio candito tritato finemente oppure la buccia d'arancio grattugiata.

2 cucchiaini di zucchero di canna biologico

1 bicchierino di grappa

n. 4 uova

5/6 cucchiaini di farina grano tenero tipo "1" bio

n.1 bustina lievito per dolci

Per la polenta: 1 litro di acqua, 170 g di farina integrale di Mais macinata a pietra

## Procedimento

- Mettere in una terrina capiente questi ingredienti e **lasciar insaporire il composto.**
- **Preparare la polentina:** appena l'acqua ha raggiunto il bollore versare a pioggia la farina e mescolare velocemente per 3-4 min dopo la ripresa del bollore.
- **Versare la polentina ottenuta nella terrina con l'uvetta e mescolare.**
- **Dopo essersi raffreddato** il composto aggiungere le uova, lo zucchero e la farina di grano tenero a pioggia. Aggiungere la bustina di lievito, mescolare bene.
- **Tuffare nell'olio caldo un cucchiaino di composto qualche minuto, rigirandolo fino a quando non saranno dorate; una volta raffreddate spolverare con zucchero a velo.**

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