



Ciambelle fritte o Graffe

Ingredienti

630 g di farina
35 g di lievito di birra
500 g di patate
100 g di latte
1 tuorlo
1 uovo
80 g di burro
1 pizzico di sale
100 g di zucchero
la scorza grattugiata di un limone
olio di semi per friggere
zucchero q.b. per la copertura

E a carnevale non possono mancare le ciambelle fritte! Lessare le patate, scolare e sbucciare.

Impastare 100 g di farina con il lievito sciolto in un poco di latte appena tiepido, risulterà un impasto appiccicoso, far lievitare in luogo caldo per 30 minuti.

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungere le patate lessate passate nello schiaccia patate poi unire il panetto lievitato, il burro fuso, il tuorlo e l'uovo, lo zucchero, la buccia grattugiata del limone, il latte e un pizzico di sale. Lavorare bene, dovrà risultare un impasto morbido ed omogeneo. Lasciar lievitare in luogo caldo per un paio d'ore. Trascorso tale tempo formare dei filoncini lunghi 28 cm. circa, col peso più o meno di 65 g l'uno, poi incrociare nella parte inferiore. Lasciar lievitare ancora, coperti con un canovaccio, per altre due ore, quindi friggere in abbondante olio bollente. Consiglio di friggere in una pentola alta e non in padella.

Quando le graffe saranno dorate, scolare su carta da cucina e rotolare nello zucchero.....e ora mangiatele tutte!!!!!!!