



Le sfrappole di Garibaldi

Ingredienti

½ kg di farina

4 uova intere

Un bicchierino di brandy

Un cucchiaino raso di zucchero

Strutto per friggere

Zucchero a velo vanigliato

Questa preparazione è una antica ricetta di pasta fritta bolognese che si faceva tipicamente a carnevale è una sfoglia sottilissima e delicatissima che si scioglie in bocca. In Italia ce ne sono molte simili con nomi diversi, ma queste sono.... più delicate...

Mettere nel mixer la farina le uova il brandy e il cucchiaino di zucchero.



Far girare la lama fino a che non si formi una palla



Impastare ancora a mano fino a che la pasta non sia liscia



Passare la pasta da una macchina per la sfoglia con distanza massima (altrimenti stendere la pasta a mano)



Poi a distanza decrescente tirare una sfoglia sottilissima (distanza al minimo)



Stendere le sfoglie sul tagliere, tagliare delle strisce larghe 3-4 cm e fare un fiocco.



e gettare direttamente nello strutto caldo. La temperatura dello strutto è importante: non troppo alta se no si colorano, non poco se no si ammosciano.



Quando saranno appena ingiallite toglierle e sgocciolarle.



Deve risultare croccante e leggermente colorata.



Appena tolte adagiarle su un vassoio e spolverizzarle con un colino pieno di zucchero vanigliato.

