

TORTELLI DI CARNEVALE

INGREDIENTI

90 g burro
250 g acqua
3 g sale
150 g farina 00
250 g uova
la scorza di 1 limone non trattato
strutto q.b.
zucchero semolato q.b.



PREPARAZIONE

Riponete l'acqua, il burro e il sale in una piccola casseruola dai bordi alti. Portate a bollore e togliete dal fuoco. Aggiungete la farina precedentemente setacciata e mescolate con decisione.

Setacciare la farina, è un processo fondamentale in cucina poiché permette all'ossigeno di penetrare agevolmente tra le particelle, consentendo un maggiore assorbimento di acqua e formando una conseguente migliore maglia glutinica.

Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, liscio ed elastico, riponete sul fuoco dolce, lasciando asciugare il composto sviluppando gli amidi.

Riponete il composto in una ciotola e lasciate intiepidire; aggiungete gradualmente le uova, mescolando con una frusta da cucina e – infine – la scorza del limone.

In una padella di ferro, scaldate lo strutto e portatelo a una temperatura di 180°. Friggete circa 6 tortelli alla volta, formandoli con un cucchiaino da tè. Lasciate friggere circa 4 minuti, rigirandoli con un ragno da cucina e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Rotolateli nello zucchero semolato e servite caldi. A piacere, farciteli con crema pasticcera o panna montata.