



LE RICETTE PARMAREGGIO

FRAPPE DI CARNEVALE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

Uova, Farina, Zucchero "50 g Burro Parmareggio 1 bustina di vanillina 3 uova 1 tuorlo 6 g di lievito chimico in polvere 70 g Zucchero 500 g di farina Grappa 1 pizzico di sale Olio di semi per friggere"

DESCRIZIONE

Setacciate la farina assieme al lievito e disponete il tutto su di una spianatoia oppure in una ciotola nella classica forma a fontana; ponete al centro il burro Parmareggio, lo zucchero, la vanillina, le uova, mezzo bicchierino di grappa e un pizzico di sale . Lavorate bene gli ingredienti fino a formare un impasto liscio ed elastico al quale darete la forma di una palla e lo lascerete così riposare avvolto nella pellicola trasparente in luogo fresco per almeno 30 minuti. Spianate poi la pasta con l'apposita macchinetta o con un mattarello, in modo da ottenere una sfoglia non troppo sottile dello spessore di 2 mm. In seguito con una rotellina a taglio smerlato, ricavatene delle strisce di circa 5 cm di larghezza e 10 cm di lunghezza e praticate su ognuna di esse due tagli centrali e paralleli per il lungo. Ponete le strisce così ottenute (2 o 3 alla volta) in abbondante olio ben caldo ma non bollente (170-180 gradi al massimo), girandole su ambo i lati e stando attenti a non bruciarle; appena diventeranno dorate, toglietele dall'olio e ponetele a sgocciolare su un vassoio con carta assorbente. Quando diventeranno fredde ponetele su di un piatto da portata e cospargetele di zucchero al velo vanigliato.