

Frittelle di San Martino



Ingredienti:

230 g farina non raffinata

260 ml acqua

2 g lievito granulare

25 g zucchero

15 g semi finocchio

50 g uvetta

Metti in una ciotola la farina (io di grani antichi biologica), il lievito, un pizzico di sale, lo zucchero e l'acqua tiepida. Amalgama in tutto per ottenere un composto liscio.

Aggiungi 50 g uvetta ammollata nell'acqua calda e strizzata ed i semi di finocchio.

Lascia lievitare circa 2 ore.

Con il cucchiaino del gelato forma delle frittelle che friggi nell'olio riscaldato 3 minuti, in tal modo che riuscite a fare una frittura ad immersione.

Una volta fritte passate nello zucchero semolato aromatizzato con la cannella in polvere.

Eliza Sestov