

Cartellate

Difficoltà: bassa 🍴

Preparazione: 10 minuti

Cottura : 5 minuti

Ingredienti:

1 kg di farina doppio zero

100 g di olio extravergine di oliva

100 g di zucchero

4 uova

Sale

vino bianco secco

olio per friggere

Procedimento:

Su una spianatoia sistemate la farina a fontana, unitevi le uova sbattute e iniziate ad amalgamare aggiungendo mano a mano l'olio, lo zucchero, un pizzico di sale e del vino bianco secco (da unire anche mentre impastate per ottenere una migliore amalgama degli ingredienti). Dovrete ottenere un impasto liscio e vellutato e, al contempo, bello consistente. Dall'impasto dovrete ricavare le singole striscioline: potete farlo con il mattarello o con la Nonna Papera. Aiutandovi, quindi con una rotellina ricavate delle striscioline larghe un paio di centimetri che andrete a "pizzicare" con la punta delle dita a circa 1,5 cm di distanza tra un pizzico e l'altro. Arrotolate delicatamente le strisce su se stesse in modo da ottenere una sorta di fiore. Friggetele in olio caldo e cospargetele con del miele.

