

Parafrittus

Difficoltà: meida 🍴 🍴

Preparazione: 15 minuti + 1 h lievitazione

Cottura : 5 minuti

Ingredienti:

1 kg di farina 00

5 uova

500 ml di latte

100 gr di zucchero

100 ge di burro

mezzo bicchierino di limoncello

25/30 gr circa di lievito di birra

una presa di sale

scorza grattugiata di un arancia e un limone

Procedimento:

Per prima cosa scaldate il latte, non bollente, poi versatene un po' in bicchiere per sciogliere il lievito, ammorbidite il burro al microonde o a bagnomaria. I fatti fritti si possono impastare a mano o con la planetaria, io li ho impastati con la planetaria, senza un ordine preciso con gli ingredienti, basteranno pochi minuti di lavorazione per un ottimo risultato, lasciate lievitare l'impasto fino a raddoppiare di volume. Dopo la lievitazione, stendete una tovaglia e cospargere di farina, prelevate delle palline di impasto, non ci sono misure precise, si possono fare più grandi o più piccoli in base alle preferenze personali. In alternativa potete stendere l'impasto con il mattarello, lasciandolo alto almeno un cm e tagliate le forme con un bicchiere. Lasciateli coperti a lievitare fino a raddoppiare di volume. Scaldate abbondante olio e versateli facendo prima il buco centrale con i polpastrelli. Si dice che per essere perfetti debbano avere la famosa riga centrale. Una volta fritti, scolateli su carta assorbente e cospargete di zucchero, i vostri fatti fritti saranno subito pronti da servire.

