



LE RICETTE PARMAREGGIO

FRAPPE DI CARNEVALE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 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.