LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fatti Fritti (In Sardegna: Parafrittus)
Carnevale é alle porte!!!!



Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Farina - 1 kg - (500 g manitoba e 500 g farina 00)
- uova - 4
- lievito di birra - 100 g
- zucchero - 110 g
- strutto - 100 g - (o burro o margarina)
- latte - 500 ml
- limone - 1
- arancia - 1
- vanillina - 1
- un pizzico di sale
- filu feru o grappa - 2 cucchiai

Preparazione

Per fare i nostri "parafrittus" ci sono tante ricette. Ogni famiglia ne ha una! Io ho sempre conosciuto e fatto questa. La faceva mia zia tutte le volte che veniva a trovarmi! Impastavamo tutto a mano. Ora, però, io ho usato l'impastatrice e, devo dire che il lavoro si è ridotto notevolmente. Nella ciotola dell'impastatrice (kenwood) ho messo le uova intere e le ho fatte montare con lo zucchero. Senza esagerare! Ho preparato mezzo litro di latte e dopo averlo appena stemperato, ho aggiunto il lievito di birra. Questa quantità può sembrare tanta, ma ci vuole proprio! Dopo aver sciolto lo strutto l'ho aggiunto al latte con il lievito, ho messo anche un pizzico di zucchero. Se non volete lo strutto si può usare il burro o la margarina, ma devo dire che il risultato che preferisco è quello con lo strutto. (Carnevale viene una volta sola e ci regala tanti dolci...grassi!!!!!) Ho versato nella ciotola, pian piano tutto il composto. Ho aggiunto, anche, il succo dell'arancia e la buccia tritata sia dell'arancia che del limone. Infine, ho versato la farina e la vanillina, aggiungendo alla fine un pizzico di sale e due cucchiai di filu ferru o grappa o in mancanza del brandy! Ho fatto andare lentamente la macchina, fino a che la farina si è ben amalgamata. Poi, ho aumentato la velocità ma sempre senza esagerare, pian piano. Far impastare per almeno 10-15 minuti, fino a che il composto sarà bello liscio. Ho tolto la ciotola e ricoperto con una pellicola e sopra con una copertina. Io l'ho messa in un posto caldo e devo dire che dopo 40 minuti, il composto aveva superato l'orlo della ciotola. Se non ci fosse stata la pellicola avrebbe debordato!!!!!! A questo punto ho preparato, su un piano una tovaglia ricoperta di farina e, aiutandomi con un cucchiaio ho prelevato la pasta dalla ciotola e facendo la forma di palline le ho, appunto, posate sulla farina. Vi sembrerà appiccicoso, ma aiutandovi con le mani infarinate, sarà più facile. Intanto man, mano che le ho posate si

sono rigonfiate. Quando tutte le palline erano pronte sul tavolo, con un piccolo coppapasta, ho fatto il buco, ricavando tante delizione palline, che ho fritto e che faranno la felicità dei vostri bambini!!!! Preparate un bel recipiente con almeno un litro d'olio e 100 g di strutto. Appena raggiunta la temperatura, che non deve essere troppo alta, per non bruciare fuori e lasciar crudo l'interno, versate le frittelle 4 per volta e, aiutandovi con una bacchetta di legno fate subito, girare il fattifritto per aver la forma perfetta. Appena è dorato da una parte girate e fate dorare dall'altra!!! Se volete il cerchietto bianco, basta girare una sola volta e, se ha ben lievitato, sarà perfetto!!!! Toglietele, sempre aiutandovi con il bastoncino di legno e posateli su un doppio scottex e poi subito sullo zucchero semolato! Mi raccomando,.... dovete assaggiare subito!!!!!!!!! Sono buonissimi caldi, ma a me piacciono moltissimo anche il giorno dopo, freddi!!!!!