



## LE NOSTRE FRITTELLE DOLCI *con mirtilli rossi*

### **Preparazione**

1. Versare la farina in una terrina capiente.
2. Formare una fontana al centro della farina.
3. Portare il latte a temperatura ambiente, mescolarlo con il lievito spezzettato e lo zucchero e versarlo nella fontana. Spolverare bene con la farina, coprire e lasciare lievitare in un ambiente caldo a circa 35 gradi per 20 minuti.
4. Incorporare alla farina il resto degli ingredienti (olio, uova, grappa, anice e sale) e impastare bene a mano o con il mixer fino a che l'impasto non forma delle bolle e si stacca facilmente dal bordo della terrina.
5. Coprire l'impasto con un panno o un coperchio e lasciarlo lievitare per altri 20 minuti al caldo prima di trasferirlo su un tavolo infarinato e lavorarlo brevemente a mano. Tagliare l'impasto in pezzi della stessa grandezza (30-40 g), formare delle palline, cospargerle con un po' di farina e lasciarle lievitare per altri 15 minuti coperte da un panno.
6. Scaldare l'olio a 170 gradi.
7. Usando entrambe le mani, prendere le frittelle e tirarle da tutti i lati così da formare una frittella spessa sui bordi e sottilissima all'interno.
8. Friggere direttamente nell'olio bollente da ambedue i lati per circa 3 minuti, cospargendo continuamente le frittelle con l'olio servendosi di un cucchiaino di legno.
9. Togliere dal fuoco le frittelle e scolarle su carta assorbente.

### **Suggerimento di presentazione**

Disporre la marmellata di mirtilli rossi al centro delle frittelle e spolverarle con zucchero a velo prima di servire.

### **IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT**

Queste frittelle si accompagnano a meraviglia con il gelato alla nocciola.

