



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cartellate



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola per friggere**

Ingredienti

- 500 Gr. di farina 00
- anicini
- miele
- zucchero
- vino bianco
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Cartellate

Passo 1.

Preparate un impasto molto duro con la farina, il sale, l'olio e il vino.

Passo 2.

Stendete la pasta così ottenuta: per lo spessore, regolatevi come se stesse preparando le tagliatelle.

Passo 3.

Con una rotellina da cucina, ricavate delle strisce larghe circa 3 cm e lunghe 20.

Passo 4.

Avvolgete le strisce su loro stesse fino a formare delle rosette che lascerete riposare per circa 10 ore.

Passo 5.

Friggetele e, una volta raffreddate, immergete quelle che volete consumare subito nel miele o nel vin cotto, aggiungendo una spruzzata di zucchero e guarnendole con gli anicini.

Passo 6.

Conservate le altre solo fritte, refinendole quando necessario.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)