

Donzelline

salatini fritti da servire con l'aperitivo – ricetta per 4 o 5 persone

Ingredienti

<i>Farina</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Latte</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Sale (poco!)</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Filetti d'acciuga sott'olio</i>	<i>n</i>	<i>4</i>
<i>Olio per friggere</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

- ore 19,00 Impastate farina, burro, vino, latte, sale lavorando a lungo
19,15 Lasciate riposare un poco l'impasto coprendolo con un panno umido
19,25 Lavate ed asciugate l'acciuga dividendola in pezzetti lunghi circa 1 cm.
19,30 Mettete l'olio sul fuoco
19,31 Con il mattarello o la macchinetta per la pasta fresca tirate l'impasto ad un'altezza di circa 2 mm.
19,35 Dividetela in tanti quadrati, cerchi o triangoli
19,40 Sopra la metà dei quadratini ponete un pezzetto o due di acciuga
19,41 Sovrapponete l'altra metà dei quadrati premendoli poi leggermente con il matterello
19,43 Friggeteli servendoli subito

Invece dell'acciuga potete servirvi di foglie di salvia. In questo caso bisogna aggiungere un poco di sale all'impasto