

# Donzelline

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

## Ingredienti

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