

Frappe

Ingredienti

300 g di farina "00"

30 g di burro

30 g di zucchero

2 uova

la buccia grattugiata di un limone

2-3 cucchiaini di grappa

1/2 bustina di lievito per dolci

un pizzico di sale

olio di semi per friggere

2-3 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione



1. Su una spianatoia disporre la farina a fontana e porvi al centro il resto degli ingredienti.
2. Amalgamare gli ingredienti dapprima con una forchetta, poi impastando a mano.



3. Lavorare l'impasto fino a renderlo liscio e compatto.
4. Formare un panetto, coprire con pellicola e lasciare riposare per circa 20-30 minuti.



5. Dividere l'impasto in più pezzi, appiattirli e passarli nei rulli della macchina tirasfoglia allo spessore massimo. Riepiegare la sfoglia e stenderla nuovamente allo stesso spessore, per altre 3-4 volte, fino a raffinare la struttura della pasta.
6. Ridurre lo spessore dei rulli di 2-3 punti e ripassare tutte le sfoglie partendo dalla prima striscia.
7. Continuare come il punto precedente fino a raggiungere uno spessore di circa 1,5 cm.



8. Con una rotella dentellata tagliare le frappe nella tradizionale forma rettangolare con due tagli verticali interni, o nelle forme desiderate.



9. Scaldare l'olio in una padella e friggere le frappe a fiamma moderata fino a quando saranno leggermente dorate da entrambi i lati.

10. Scolarle su carta assorbente, e lasciarle raffreddare.

11. Disporre le frappe su un vassoio e spolverarle con abbondante zucchero a velo.



Note e... Sonia consiglia

a) Le frappe sono un tipico dolce di carnevale, preparato in diverse regioni d'Italia, dove viene chiamato con nomi diversi come "chiacchiere", "bugie", "crostoli", "cenci" e altri ancora.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo