

Frati fritti (o fatti fritti) *Para fritus*



TEMPI DI ESECUZIONE: Circa 2 h e 30 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Difficile

INGREDIENTI:

1 kg di farina, 100 g di strutto, 100 g di lievito di birra, 50 g di zucchero, 4 uova, la scorza grattugiata di un limone, circa ½ litro di latte, 1 vanillina. Mezzo bicchiere di maraschino (facoltativo). Olio per la frittura.

PREPARAZIONE:

In *sa scivedda* (recipiente di terracotta usato per la lavorazione del pane) impastare la farina con le uova, lo strutto, la scorza di limone e lo zucchero (è facoltativa l'aggiunta del maraschino). Lavorare l'impasto con i pugni chiusi (*spongiadura*) per facilitare l'assorbimento degli ingredienti. Intanto, sciogliere il lievito di birra in un poco di latte tiepido e unirlo gradatamente all'impasto insieme alla vanillina; incorporare il latte restante e continuare ad amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto elastico e morbido. Coprire con una coperta e lasciar lievitare fino a quando la pasta raddoppierà di volume. Ricoprire il fondo di un vassoio con un canovaccio cosparso di farina. Terminata la lievitazione dell'impasto, prenderne un'abbondante cucchiata, lasciarla ricadere sul panno infarinato e lavorarla in modo da darle la forma di una ciambella regolare. Procedere in questo modo fino ad esaurimento dell'impasto. Coprire *is para fritus* con un panno o una coperta leggera e lasciar lievitare ancora per mezz'ora. In un'ampia padella dai bordi alti versare abbondante olio per la frittura; non appena questo diventerà caldo immergere i frati fritti avendo cura di girarli una sola volta, quando risulteranno di un colore dorato. Estrarli dall'olio e scolarli su carta paglia. Rotolarli sullo zucchero fino a copertura di tutta la superficie.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA: Moscato di Sardegna

SE ED A QUALI EVENTI O FESTIVITA' RELIGIOSE/TRADIZIONALI IL PIATTO E' CONNESSO:

Si preparano in occasione del Carnevale.

NOTE: Se risulta difficile prendere l'impasto e dargli la forma di ciambella è possibile prima ungersi le mani con un poco d'olio.