



Ingredienti:

- circa 800 gr. di farina 00
- 1 bicchiere di grappa
- 6 uova
- zucchero a velo per copertura
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Battere le uova per qualche minuto, aggiungere la grappa, e un pò alla volta la farina setacciata con il sale.

Impastare fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, lasciare riposare.

Dopo circa mezz'ora riprendere l'impasto e con la macchina per la pasta tirare a sfoglia sottile.

Tagliare a piccoli rettangoli, durante la cottura aumentano di volume, fare due tagli all'interno di ogni rettangolo.

Friggere in abbondante olio, raffreddare e coprire con lo zucchero a velo.