Crostoli 2

Pubblicato: 27-02-2017 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

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

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, con il mattarello stendere la pasta in un rettangolo, stendere il burro ammorbidito sulla pasta, ripiegare in 4 e stendere di nuovo la pasta, ripiegare ancora in quattro e mettere in frigo per 15 minuti, riprendere la pasta e ripetere l'operazione per altre due volte.

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, rffreddare e coprire con zucchero a velo.