



Sfrappole

ogni uovo intero
un cucchiaio di olio d'oliva
uno di zucchero
uno di anice o liquore a piacere (grappa o cognac)
una punta di sale
una punta di lievito
buccia di limone grattugiato
farina qb per fare una pasta un pò lenta.

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.

Fare riposare in frigo per almeno 2 ore.

Tirare la sfoglia molto sottile e tagliarla a strisce o rettangoli.

Tuffarle nell'olio o strutto abbondante e toglierle appena dorate.

Servirle cospargendole con zucchero a velo.

Ricetta della nonna Norma.

Mangiate in occasione del pensionamento di Danila Donati