

Procedimento

In una ciotola si uniscono tutti gli ingredienti.

Amalgamando con un mixer o con le mani, creiamo un impasto che metteremo a lievitare per 30 minuti. Le nonne usavano infagottare la ciotola dell'impasto con dei canovacci o delle coperte che aumentavano la temperatura di lievitazione.

Nel frattempo si mette a scaldare l'olio.

Giunti a lievitazione si deve ottenere un impasto molto morbido, tipo focaccia, e che resti un po' attaccato alle mani.

Facciamo delle frittelle che metteremo a friggere fino alla doratura desiderata.

Risulteranno soffici, croccanti e calde da condire a piacere con il sale o con lo zucchero.

Aspettate che si raffreddino un pochino e gustatele, se volete, con il vino che ne esalterà il sapore.

**Il consiglio di Evelina Nappini**

Come consiglia il nostro amico chef Raffaele, cerchiamo sempre di privilegiare prodotti a noi vicini, senza andare a cercare materie prime "impossibili" in terre lontane. Cerchiamo di rispettare le stagioni e ciò che la natura offre nel periodo, nonostante le primizie si trovino sempre sugli scaffali dei supermercati. Il nostro Bel Paese, tanto invidiato da tutto il mondo, ci permette di reperire tutto ciò di cui abbiamo bisogno nella nostra alimentazione, sia a livello gastronomico che vinicolo, proprio in ogni territorio.

Per esaltare al meglio questo piatto invernale vi propongo un abbinamento sia per la versione dolce che per quella salata.

Nel caso di aggiunta di sale, rendendolo uno snack sfizioso,

vi consiglio **Villa Gemma di Masciarelli**, un ottimo **trebbiano d'abruzzo**, che presenta una ricchezza di frutto, bilanciata ad un'importante freschezza per equilibrare la ricchezza del piatto proposto.

Nell'aggiunta di zucchero, servito come dessert, vi propongo dalle vicine Marche uno spumante insolito, sia per il colore che per la sua non facile reperibilità. In effetti nel territorio nazionale non viene spesso proposto, ma se passate dalle Marche o Abruzzo ne troverete sicuramente diverse etichette. Vi consiglio **Quacquarelli Lanfranco**, piccolo produttore di Serrapetrona (MC).

Lo spumante ha un colore rosso rubino, un bel perlage sottile e fine. Presenta una persistenza di frutta rossa, confetture, fiori rossi appassiti, di spezie. Amabile, sapido e caldo, corpo morbido, equilibrato, persistente e un piacevole retrogusto leggermente amarognolo.

E allora... iniziamo il brindisi sempre che dopo non dobbiate guidare.

