

Le ciambelle di Francesca

Inviato da Marista Urru
venerdì 20 marzo 2009

Ora voglio spiegare, abbiate pazienza: Francesca è mia figlia, la druida per il web , ed io sentivo di aver mancato nei suoi confronti visto che cercavo una ricetta di buone ciambelle fritte, ma nessuna mi andava bene da brava vecchia brontolona, Francesca alla fine dai monti dell'Amiata me ne ha mandata una "provata", "testata" da quella supergolosona che è, ed io la avevo persa nel caos del mio scittoio. La ho ritrovata, ora rimedio pubblicandola, anche se ovviamente mia figlia è ignara di tutto e si sta "chiacchericciando" di miei scrupoli personali, per così dire.

300 gr di farina, 300 gr di patate lesse, 50 gr di zucchero,
25 gr di lievito di birra, scorza di arancia non trattata, 30 gr di burro, 2
uova, olio q.b, vino q.b

Sciogliete il lievito in acqua tiepida, unite tutti gli ingredienti col vino regolando le dosi in modo di ottenere un impasto morbido con cui poter confezionare delle ciambelline dopo che il tutto avrà riposato per almeno due ore in ambiente tiepido, friggete.

Un po' sbrigative come spiegazioni, ma vengono dalla druida, e questo è.

Per un menù anticrisi vi rinvio all'articolo scritto sempre dalla druida per il sito del Cnr

<http://www.druida.it/blog/2009/03/11/ecco-il-menu-anti-crisi-e-sano/>