

"*Sas frisciolas*", da noi, sono il dolce tipico del Carnevale. Un Carnevale senza "*frisciolas*" è come ballare senza musica. Non dà piacere. Ecco un'altra ricetta di Tonina. Facile da eseguire. Con successo e poca spesa.

Ingredienti:

§ 1 Kg di farina sarda (semolato rimacinato)

§ 1 pizzico di sale

§ 1 panetto scarso di lievito di birra preventivamente sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida

§ la buccia grattugiata di due o tre arance (dipende dal gusto) e di due limoni

§ 2 uova (bianco e tuorlo)

§ 1/4 di litro di latte tiepido

§ 1/4 di litro di anice o altro liquore (la scelta è a piacere)

aggiungere acqua tiepida quanto basta per ammorbidire l'impasto.

Esecuzione:



Impastare il tutto e lavorare con le fruste elettriche (ma anche a mano, se si vuole) per una decina di minuti.

La lievitazione sarà pressoché istantanea ed è segnalata dalla comparsa di bolle sull'impasto. Che è così pronto per la cottura.

Versare nel tegame, in abbondanza, olio di arachide o di girasole e portarlo all'ebollizione. Per prova, friggervi prima un tozzo di pane.

Mettere in un imbuto (anche di plastica) un po' d'impasto e lasciarlo cadere lentamente nell'olio bollente attraverso il collo dell'imbuto, operando in modo che "*sa frisciola*" prenda la forma di spirale. Girare e rigirare, coi manici dei mestoli di legno, "

sa frisciola

" non appena avrà assunto un colore ambrato nel fondo.

Quando il colore ambrato avrà colorato l'intera spirale, "

sa frisciola

" va ripescata e poggiate su un panno assorbente.

Servire a tavola “*sas frisiolas*” ancora calde. Le si gusta meglio se fatte, fritte e mangiate. Non prima di averle strofinate su un piattino contenente un fondo di zucchero in cristalli. Quello che usiamo per il caffè.

La lavorazione non richiede più di un’ora per produrre quasi due chili di frittelle gustose. Vi leccerete le dita. Garantito.