

La ricetta delle frittelle al cacao di Bagnoli Irpino

INGREDIENTI

- 500 gr. di farina di castagne
- latte quanto basta
- zucchero vanigliato quanto basta
- 2 cucchiaini di Rhum
- sale quanto basta
- olio di semi quanto basta
- 200 gr. di uva sultanina 1 pizzico di bicarbonato

PREPARAZIONE

- Setacciate la farina di castagne e mettetela in una terrina.
- Versateci tanto latte fino ad ottenere un composto morbido e fluido mescolando con un cucchiaio di legno.
- Aggiungete 2 abbondanti prese di sale, un pizzico di bicarbonato, 2 cucchiari di cacao di Rhum e l'uvetta sultanina precedentemente rinvenuta in acqua tiepida e strizzata.
- Mettete nella padella olio di semi quanto basta e quando sarà ben caldo, versateci il composto a cucchiaiate.
- Fate dorare le frittelle da entrambi i lati, scolatele ed adagiatele su una carta assorbente.
- Disponete il composto in un piatto di portata, cospargetele di abbondante zucchero vanigliato e servite ben caldo.