

Tortelli di San Giuseppe

Ingredienti e dosi per 4 persone:

- 150 gr. di farina bianca
- 250 ml. di acqua
- 50 gr. di burro
- 4 uova
- Sale
- Zucchero a velo vanigliato
- Olio di semi q.b.

Preparazione:

1. Portare ad ebollizione l'acqua con un pizzico di sale e il burro.
2. Aggiungere la farina e lasciare cuocere per 10 minuti mescolando energicamente.
3. Togliere l'impasto dal fuoco e farlo raffreddare.
4. Montare a neve gli albumi.
5. Aggiungere ora le uova, alternando un albume (montato a neve) ad un tuorlo a neve ed un tuorlo e lavorare servendosi di una frusta.
6. In un tegame molto ampio, scaldare l'olio fino a quando inizierà a fumare; a questo punto buttare la pasta a gnocchetti, con l'ausilio di due cucchiari.
7. Rigrare i gnocchetti con una forchetta facendoli cuocere su tutti i lati.
8. Quando questi si saranno gonfiati (fino ad acquisire circa il doppio del loro volume iniziale), alzare la fiamma e lasciarli rosolare e solidificare. E' normale che si rompano e si svuotino.
9. Togliarli dal tegame, cercando di farli sgocciolare dall'olio il più possibile, disporli su della carta assorbente e cospargerli di zucchero a velo.
10. Servirli ben caldi.