



Frittelle di semolino

<https://www.lacucinaimperfetta.com/frittelle-di-semolino/>



 Preparazione: **15 min**

 Cottura: **20 min**

 Tempo totale: **35 min**

 Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

Le **frittelle di semolino** sono un dolce tipico di Carnevale che si prepara soprattutto nel Nord Italia. Si tratta naturalmente di un dolce fritto preparato con semolino, latte, burro, uova e zucchero, io ci ho aggiunto anche dell'uvetta sultanina. Tradizionalmente l'impasto delle veniva steso in una pirofila, fatto raffreddare e tagliato in losanghe che venivano poi fritte e cosparse di zucchero e non era un piatto necessariamente legato al periodo del carnevale. Per renderle più simili alle classiche frittelle di questo periodo vengono oggi preparate prelevando con un cucchiaio piccole porzioni di impasto fatte poi scivolare nell'olio ben caldo; assumono quindi una forma tondeggiante un po' irregolare. A prescindere da come le vorrete preparare sappiate che le frittelle di semolino sono davvero buonissime, a patto però di mangiarle quasi subito per evitare che si ammoscino e che lo zucchero che le riveste si sciolga. Potete quindi preparare in anticipo l'impasto e poi friggerle poco prima di servirle. Vi lascio anche il link delle [frittelle di mele](#), veramente irresistibili!!!

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4-6 PERSONE



- semolino 150 g
- latte 500 ml
- zucchero semolato 40 g più quello per spolverizzare
- uova 3
- burro 20 g
- uvetta sultanina
- limoni 1

PROCEDIMENTO

COME FARE LE FRITTELLE DI SEMOLINO

1

Mettete il latte in un tegame sul fuoco e portate a bollire. Fate ammollare l'uvetta nell'acqua o in un liquore per una quindicina di minuti.



2

Versate il semolino a pioggia nel latte e fate addensare mescolando con una frusta assieme al burro.



3

Un volta pronto trasferite il semolino in una ciotola e fatelo ben intiepidire. Poi unite le uova, una alla volta, amalgamandole perfettamente. Da ultimo aggiungete la buccia del limone grattugiata e l'uvetta ben strizzata. Amalgamate bene il tutto.



4

Prelevate piccole porzioni di impasto con un cucchiaio o un porzionatore per gelato e immergetele nell'olio ben caldo. Fate ruotare le frittelle con il cucchiaio per farle colorire uniformemente. Una volta pronte scolate le frittelle di semolino sulla carta assorbente e poi cospargetele con abbondante zucchero semolato.



Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758