

La cucina con Ute

" (Habe ich bei einem Mittelalterfest in der Nähe von Arezzo probiert - ausgezeichnet!)

"Pizzicotti"

Zutaten für 8/10 Personen : 25 g Hefe, 625 g Mehl, 375 cl Milch, 2 Eier, 125 g Zucker, 120 g Butter, 50 g Pinienkerne, Salz, Zitronenschale, Puderzucker oder Schokoladensoße

Zubereitung: Eier, Zucker, die in etwas warmer Milch aufgelöste Hefe und Butter vermischen, das Mehl u. die restliche Milch zugeben, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nun die Pinienkerne, 1 Prise Salz und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Den Teig für einige Stunden gehen lassen. Dann den Teig löffelweise in heißem Öl ausbacken bis die Bällchen goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker oder Schokoladensoße servieren.

Le frittelle "Pizzicotti"

(Le ho mangiato durante una festa medievale vicino ad Arezzo - buonissime!)

Per 8/10 persone: 25 grammi di lievito di birra, 625 grammi di farina, 375 cl di latte, 2 uova, 125 grammi di zucchero, 120 grammi di burro, 50 grammi di pinoli, sale, buccia di limone, olio, zucchero a velo o cioccolato fuso

Preparazione: Mescolate insieme uova, zucchero, lievito sciolto in poco latte tiepido, burro; aggiungete la farina e il resto del latte formando una pastella molto consistente alla quale aggiungerete i pinoli, una presa di sale e la buccia di limone grattugiata. Fate lievitare l'impasto in un luogo tiepido per alcune ore. Poi friggete versando la pasta a cucchiaiate nell'olio caldo. Lasciate friggere le frittelle fino a che non assumono un bel colore oro bruno. Una volta pronte lasciatele sgocciolare nella carta assorbente. Infine cospargete le frittelle con lo zucchero a velo o il cioccolato fuso.