

Chiacchiere

INGREDIENTI:

500 gr di farina,

4 uova,

50 gr di burro morbido,

100 gr di zucchero,

scorza di limone,

1/2 bicchiere di vino bianco secco,

4 cucchiaini di grappa,

1 pizzico di sale,

zucchero a velo per guarnire,

olio per friggere.

Fare una fontana con la farina e impastare uova, burro, zucchero, scorza di limone, vino, grappa e il pizzico di sale (aggiungere farina se l'impasto risulta troppo morbido). Lasciare riposare l'impasto almeno per 30'. Stendere con la macchina per la pasta a sfoglie sottili e poi tagliare con la rotella tagliapasta e friggere in olio bollente. Lasciar raffreddare e spolverare con zucchero a velo.