

Tagliatelle fritte dolci

INGREDIENTI:

200 gr di farina,
2 uova,
scorza di 1 arancia grattugiata,
4 cucchiaini di zucchero semolato,
zucchero a velo per decorare,
olio di arachide per friggere qb.

Fare una fontana con la farina, impastare con le uova come per la classica pasta all'uovo.

Stendere una sfoglia non sottilissima, (se preferite dividetela in più parti per una maggiore praticità se la stendete con la macchinetta) poi cospargerla con lo zucchero semolato e la scorza di arancia mischiati.

Arrotolare la pasta come si fa per fare gli spaghetti o altri formati di pasta fatte a mano, tagliare le tagliatelle, lasciarle arrotolate.

Così come sono metterle nell'olio bollente e friggerle, scolarle su carta (attenzione nella frittura lo zucchero caramella e tendono ad attaccare), farle raffreddare e servirle spolverate di zucchero a velo.