

Tagliatelle dolci di Carnevale

Categoria: Feste e ricorrenze - Carnevale



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Cottura: 10 min
Dosi per: 6 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Bassa

Le **tagliatelle dolci di Carnevale**, sono dolci fritti tipici dell'**Emilia Romagna** preparati appunto per questa allegra e folle festa.

Le tagliatelle dolci vengono preparate con l'impasto delle **comuni tagliatelle all'uovo**, simbolo emiliano; la sfoglia, prima di essere arrotolata e tagliata a rotelle, viene spolverizzata con dello **zucchero** e cosparsa di scorza di **arancia grattugiata**, per poi essere frita in abbondante olio di semi e cosparsa di **zucchero al velo**.



Ingredienti per le tagliatelle

>> Farina 200 gr	>> Uova 2
>> Sale 1 pizzico	

...per il ripieno

>> Arance la buccia grattugiata di 1	>> Zucchero 4 cucchiaini
--	------------------------------------

...per friggere

>> Olio di semi

...per cospargere

>> Zucchero al velo q.b.

Preparazione



Ponete su di una spianatoia (o in una ciotola capiente) la farina, le uova, il sale (1) e impastate bene fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo (2). Con un matterello o una macchina per la pasta (3), stendete una sfoglia sottile (circa 1 cm),



cospargetela di zucchero e grattugiatevi sopra la scorza di un'arancia (5); arrotolate la sfoglia su se stessa e lasciatela riposare per circa mezz'ora al fresco. Trascorso il tempo necessario, tagliate il rotolo di sfoglia a fettine spesse circa 1 cm (5) e friggetele in abbondante olio di semi caldo (6), fino a farle dorare, poi scolatele, ponetele su di un vassoio e cospargetele di zucchero al velo.

Consiglio

Al posto della buccia grattugiata di **arancia**, potete usare quella di **limone** non trattato, oppure mischiatele assieme.