

Roselline con confettura di ciliegie

Ingredienti per 4 persone

2 uova

150 gr. di farina 00

4 cucchiaini di vino bianco

30 gr. di burro fuso

confettura di ciliegie q.b.

olio di semi di arachidi q.b.

zucchero a velo q.b.

Impastiamo la farina con le uova, il vino bianco e il burro. Ottenuto un impasto consistente, stendiamo prima con il mattarello e poi con la macchinetta per la pasta. Ricaviamo dei dischi utilizzando coppapasta di tre dimensioni diverse. Sovrapponiamo tre cerchi, dal piu' grande al piu' piccolo, in modo da ottenere tante roselline, con le forbici, poi, pratichiamo sei piccoli tagli lungo il bordo.

Friggiamo le roselline, una alla volta, in un tegame stretto con olio di arachidi profondo. Nel farlo, teniamole immerse schiacciandole sul fondo con il manico di un cucchiaino di legno, posizionato proprio al centro di esse. Scoliamole su carta da cucina. Nell' incavo che si sara' formato al centro durante la frittura, mettiamo un cucchiaino di confettura. Cospargiamo di zucchero a velo e serviamo.