

# Tortelli alla grappa

Ingrediente per 4 persone

80 gr. di farina

2 tuorli

1 albume

150 gr. di zucchero

200 ml. di vino bianco

1 cucchiaino di grappa

300 ml. di olio per friggere

50 gr. di burro

sale

Mettete in una ciotola capiente il burro morbido, fatelo sciogliere con il vino e 130 grammi di zucchero. Aggiungete la grappa e la farina necessaria a ottenere una pastella fluida. Incorporate i tuorli sbattuti e poi l'albume montato a neve ferma con un pizzico di sale, mescolate bene, lavorando dal basso verso l'alto per non sgonfiare il composto. Scaldate l'olio per friggere in una padella dai bordi. Versatevi piccole quantita' di composto, prendendole con un cucchiaio e spingendole nell'olio aiutandovi con un secondo cucchiaio. Friggete i tortelli fino a quando saranno gonfi e dorati in modo uniforme. Scolateli con il mestolo forato e adagiateli su carta assorbente da cucina affinche' perdano l'unto in eccesso. Disponeteli su un piatto o una ciotola da portata. Cospargeteli con lo zucchero rimasto e servite subito, ben caldi.