

CARTELLATE LUCANE (BASILICATA)



Ingredienti:

Farina 00: 1kg

Uova: 4

Zucchero: 100 gr

Olio extra vergine: 100ml

Sale: un pizzico

Vino Bianco secco: un bicchiere

Olio di semi per la frittura: q.b.



PREPARAZIONE

Su una spianatoia creare una fontana di farina già setacciata, formare un piccolo foro dove versare le uova già sbattute con la frusta. Unire alla farina gli altri ingredienti: l'olio extravergine, lo zucchero ed un pizzico di sale.

Lavorare l'impasto aggiungendo di tanto in tanto un po' di vino bianco per consentire agli ingredienti di amalgamarsi e rendere il composto più lavorabile, l'impasto dovrà essere liscio e compatto. Una volta che l'impasto risulterà pronto, dividerlo in panetti. Stendere ciascun panetto con un matterello formando delle sfoglie sottili. Con una rondella tagliate le sfoglie in strisce larghe indicativamente 2 cm, piegate ciascuna striscia a metà nel senso della lunghezza e unite i bordi con la punta delle dita a distanza di circa un centimetro. Arrotolate infine le strisce su se stesse creando delle splendide rose.

Disponete quindi le cartellate su un piano da lavoro e fatele riposare per circa 6 ore. Quando saranno ben asciutte si potrà provvedere alla cottura: friggere le cartellate una ad una sino a doratura in abbondante olio di semi bollente utilizzando una pentola dai bordi alti.

Prelevatele con una schiumarola e infine ponetele su un foglio di carta assorbente. In terra lucana si preferisce ricoprirle di miele o zucchero a velo.