

Ricetta delle Bignëtte e dei fricieui

Bignëtte

Ingredienti:

mele;
farina di grano;
buccia di limone;
sale;
latte;
olio (meglio se di arachidi).

Preparazione:

Pelare le mele e tagliarle a tocchetti. Nel latte grattare il limone, mettere farina, sale.

Mescolare bene il tutto e aggiungere le mele. Impastare bene e con il cucchiaio prendere la pastella e buttarla nell'olio caldo.

Fricieui

Ingredienti:

mele;
latte;
farina di grano;
buccia di limone;
grappa;
vaniglia;
uova;
zucchero;
sale;
lievito;
olio (meglio se di arachidi).

Preparazione:

pelare le mele e tagliarle a tocchetti. Creare un impasto con farina, grappa, vaniglia, uova, zucchero, sale, lievito e grattugiare la buccia di limone. Mescolare bene il tutto e aggiungere le mele.

Impastare bene e con il cucchiaio prendere la pastella e buttarla nell'olio caldo.