

Intrigoni e rosoni di Carnevale



ingredienti

500 g di farina 00	la buccia di mezza arancia non trattata
150 g di zucchero	
75 g di burro ammorbidito	
50 ml circa di vino frizzante bianco dolce	un kg di strutto per friggere
2 uova grandi	<i>per la finitura</i>
una bustina di vanillina	zucchero a velo
mezzo bicchierino di Mistrà e	
mezzo bicchierino di Sassolino (o un bicchierino di Sassolino)	
mezzo cucchiaino di lievito per dolci	
la buccia di un limone non trattato	

PREPARAZIONE

60 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

1 ora 15 min

50-60 pezzi

procedimento

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), disporre la farina, seguita dallo zucchero, il burro, la vanillina, i liquori, le scorze grattugiate degli agrumi ed il lievito, quindi iniziare a lavorare gli ingredienti. Quando si sarà ottenuto un composto abbastanza omogeneo, unire gradualmente il vino bianco, fino ad ottenere una consistenza morbida che non deve lasciare residui sulle dita. La quantità di vino bianco, infatti, potrebbe variare in base alla qualità ed all'umidità della farina.

Trasferire l'impasto ottenuto su una spianatoia leggermente infarinata e, prelevandone un pezzo alla volta, stenderlo in una sfoglia sottile con una sfogliatrice, con uno spessore analogo a quello per la pasta ripiena (spessore 6 della mia Atlas 150, in una scala da 0 a 10).

Con una rotella tagliapasta dentata, rifilare i due lati esterni della sfoglia e procedere alla formatura, seguendo le indicazioni seguenti, disponendo gli intrigoni e i rosoni su un vassoio, e coprendoli con un panno pulito di cotone, via via che questi vengono formati.

In un tegame capace, scaldare lo strutto e tuffarvi gli intrigoni e i rosoni, cuocendoli velocemente e girandoli a metà cottura. I dolci saranno cotti quando inizieranno appena a cambiar colore le punte, ma rimarranno flessibili: disporli su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.

Spolverizzare con zucchero a velo a piacere e servire.