

CHIACCHIERE DI CARNEVALE

Ingredienti:

- 500 g di farina,
- 50 g di burro,
- 4 uova,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 3 cucchiaini di grappa,
- 1 pizzico di sale,
- olio,
- zucchero a velo vanigliato.

Lavorare la farina, le uova, lo zucchero, la grappa, il sale e il burro fino ad ottenere una pasta consistente.

Stendere la pasta sottilmente con il mattarello e tagliarla a strisce.

Friggerle nell'olio bollente, sgocciolarle sulla carta assorbente, farle raffreddare, cospargerle con lo zucchero vanigliato e servire.