CARTELLATE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina 00
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- vino bianco
- sale
- miele
- zucchero
- anicini

Preparare la pasta con mezzo chilo di farina doppio zero, un pizzico di sale, mezzo bicchiere di olio, e vino bianco quanto basta per ottenere un impasto molto duro.

Stenderla sullo spianatoio con il matterello, riducendola allo spessore della sfoglia che serve per le tagliatelle.

Tagliare adesso con l'apposito arnese a rotella delle strisce larghe circa 3 cm e lunghe 20, ed avvolgerle su loro stesse pinzettando con le dita, in modo da formare una specie di rosetta.

Quando si sarà finito di preparare queste rosette, lasciarle riposare per 8-10 ore e poi friggerle.

Una volta che saranno raffreddate, tuffarle nel miele o nel vin cotto, e cospargerle di zucchero ed anicini da guarnizione. Nel miele o nel vin cotto si tufferanno solo le cartellate destinate al pasto del giorno, le altre si conserveranno solo fritte per prepararle, rifinendole, di volta in volta.