



Scripelle o crispelle (Abruzzo) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Laika93

dolce - ricette regionali - Abruzzo

Ingredienti:

Un chilo di farina, due cubetti di lievito, 3 patate lesse, un pizzico di sale e un pizzico di zucchero scorzetta di arancia grattugiata.

Si impasta, si sbatte, si fa lievitare al caldo coperto per almeno un paio d'ore.

Quando la pasta sarà ben lievitata, si prepara una 'ferzola' (padella in ferro) sul fuoco con abbondante olio di oliva.

Prendere porzioni della pasta con le mani unte, allungarle e dare una forma a tortiglione, friggere a fuoco vivo.

Scolare, far asciugare su un foglio di carta assorbente spolverizzare con zucchero semolato e cannella in polvere.

e' un dolce che si frigge alla vigilia di Natale, aspettando la mezzanotte.

eCucinando.it