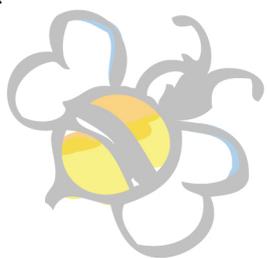




Bugie (bouxie) - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



dolci - carnevale - frappe - chiacchiere

Ingredienti:

500 gr. farina 00
1 uovo + 1 tuorlo
50 gr.zucchero
50 gr.burro
scorza di limone grattata
vino bianco secco q.b.
olio per friggere

Impastare gli ingredienti fino ad avere un impasto come quello per le tagliatelle.

Se c'è il tempo, far riposare l'impasto per circa un'ora.

Tirare la sfoglia con la nonnapapera, nel penultimo scatto (cioè prima di quello che fa sottilissimo)

Fare le "forme" con i coppa pasta, ma qui si fanno di più i nodi le striscie o i rombi.

Le fanno anche a raviolo, con ripieno di marmellata.

Friggere in olio bollente. Spolverare di zucchero a velo.



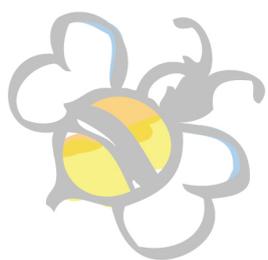


Variante di Rosaria:

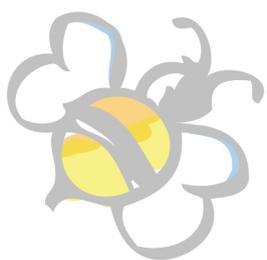
Fritte in olio di semi di arachidi. Rispetto alla ricetta di Silvia ho messo un uovo in più, strutto invece che burro ed oltre il vino, anche un po' di rum (2cucchiari)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it