

STRAULI o FORTAIE

Frammenti di storia e curiosità:

A tale dolce sono riconosciute origini primierotte e negli ultimi anni è stato riproposto più volte nelle varie sagre paesane.

Ingredienti:

1000 gr. di farina di frumento, 150 gr. di zucchero, 10 uova intere, 250 ml. di grappa, 1 pizzico di sale, 1250 gr. di latte.

Preparazione:

Si impasta la farina con i tuorli d'uovo, la grappa, il latte ed il sale. Ottenuta una pastella liscia ed omogenea, si pone a riposare in un luogo fresco per circa 3/4 d'ora. Si montano quindi gli albumi a neve ben ferma e si uniscono alla pastella a cucchiaiate, mescolando delicatamente. Si versa il composto in un imbuto, oppure in un tegame con un beccuccio lungo e si fa cadere nell'olio bollente girando in senso circolare, in modo da ottenere una frittatina dall'aspetto "aggrovigliato", che si cuoce prima su di un lato poi dall'altro, fino a che non ha raggiunto un bel colore dorato. Vanno conservati in luogo fresco (per non più di 2 giorni) e possono essere consumati freddi o appena riscaldati; si servono spolverati di zucchero a velo ed accompagnati con marmellata di "garnètòle"(mirtilli rossi).