La ricetta degli arancini di carnevale

ingredienti :

- 300 grammi di farina
- 125 ml di latte tiepido
- 12 grammi di lievito fresco
- 25 grammi di burro
- 1 uovo
- la scorza grattugiata di una bella arancia
- 100 grammi di zucchero + 30 grammi
- olio di frittura.

1 - mescolare 100 grammi di zucchero semolino con la scorza grattugiata dell'arancia.

2 - in una ciotola, disporre in fontana la farina aggiungere poi fiaccamente i 30 grammi di zucchero, l'uovo, il burro in piccoli pezzi ed il lievito sciolto nel latte tiepido. Mescolare bene fino all'ottenimento di una pasta liscia. Formare una palla, coprire di uno strofinaccio pulito e lasciare gonfiare 2 ore in un luogo secco ed al riparo dalle correnti di aria.

3 - stendere la pasta al rotolo e formare un rettangolo di uno spessore di circa 0.5 cm. Disporre su tutta la superficie la preparazione zucchero/scorza grattugiata di arancia, avvolgere la pasta su lei stessa stringendo bene. Tagliare delle fette di circa 1 cm di larghezza e lasciare riposare 20 mn.

4 - fare cuocere gli arancini in olio bollente perché siano dorati.

Buon Appetito !