

LAZIO

CIAMBELLINE AL VINO

INGREDIENTI:

5 etti di farina
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere scarso di olio extra vergine d'oliva

PREPARAZIONE:

Disporre a fontana la farina e nel mezzo mettere lo zucchero, il vino e l'olio; impastare iniziando dal centro della fontana fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungere altra farina, se risultasse troppo duro stemperarlo con poco vino; formare una pasta soda e ben amalgamata; far riposare in un luogo fresco per un'ora. Dividete l'impasto in piccole porzioni e formare dei lunghi bastoncini con i quali formare delle ciambelline; passarle nello zucchero e disporle sulla teglia foderata con carta da forno e infornare a 180° fino alla loro doratura.