

DOLCI E DESSERT

Bugie

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

30 min

Ingredienti per 6 persone

Farina di grano 00	500 g
Uova	2
Burro	50 g
Zucchero	50 g
Vino bianco secco	1 cucchiaio
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Lievito per dolci	1/2 bustina
Zucchero a velo	50 g
Olio di semi di arachidi	100 cl

Preparazione

- 1 Piatto tipico del Carnevale. Fate un impasto con la farina, un uovo intero e un tuorlo, lo zucchero, il vino bianco, il lievito, la scorza grattugiata di limone e il burro che avrete fuso su fiamma debolissima.
- 2 Lavorate di mano e ottenete una pasta soda ed elastica; fatela a tocchi e tirate una sfoglia di due o tre millimetri di spessore usando l'apposita macchina delle tagliatelle o il classico matterello (pressia).
- 3 Tagliate la sfoglia a triangoli, a rombi, a cerchi e via elencando aiutandovi con la rotella tagliapasta e i bordi di un bicchiere.
- 4 In una casseruola dai bordi alti portate all'ebollizione l'olio ed immergetevi poche bugie per volta; estraetele non appena hanno raggiunto la doratura.
- 5 Disponetele sulla carta assorbente per eliminare l'olio eccedente e poi su un vassoio ed infine spolverizzatele con zucchero a velo. Esistono pure le bugie ripiene di marmellata: la più indicata è quella di prugne.
- 6 Si deposita un cucchiaio di marmellata su un disco di pasta e la si ricopre con un secondo disco premendo con le dita ai bordi per la saldatura. Le bugie si servono fredde. Vino consigliato: Barolo di 8-10 anni.