

PITTOLE CON IL VIN COTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- sale,
- 3/4 di dado di lievito di birra,
- vin cotto,
- cannella (facoltativo).

Ricetta natalizia.

Si mescola la farina col dado sciolto in acqua calda e si lavora molto la pasta dentro una coppa, deve risultare molto morbida e cremosa.

Si lascia lievitare per 2-3 ore, poi si riscalda l'olio in una padella e quando è bollente vi si versano le pittole prendendole col pugno della mano e facendole sprizzare al di sopra, a forma di palline.

Cotte che siano si pongono su di una carta assorbente a perdere l'olio.

Intanto si mette in una casseruola il vin cotto, si riscalda e al bollore vi si versano le pittole e si lasciano impregnare di succo.

Si pongono poi su di un piatto a piramide e si presentano in tavola versandoci sopra il resto del vin cotto rimasto nel tegame.

Si può spolverare con cannella.