

CARTELLATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina
- 40 g di lievito di birra
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 2 bicchieri di vino bianco
- sale

Sciogliere il lievito in acqua tiepida, impastarlo con la farina insieme con l'olio, il vino, il sale.

Far lievitare 2-3 ore al coperto.

Reimpastare e dividere l'impasto in singoli panetti da lavorare col matterello fino ad avere sfoglie sottili di 30 cm di diametro.

Ritagliare dalla sfoglia 1 lasagna a spirale larga 4 cm.

Piegare in 2 ed ogni 3-4 cm unire i lembi pizzicandoli.

Arrotolarla a spirale e pizzicare ogni tanto i lembi fra loro per tenere insieme la rosa che si va formando.

Far riposare qualche ore.

Friggerle e irrorare con miele fuso.

Cartellate 3

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina 00
- 500 g di farina di frumento integrale
- lievito di pane
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- miele d'acacia

Impastare gli ingredienti e far lievitare 3 ore al coperto al caldo.

Reimpastare e suddividere in pagnottine; lavorarle una ad una facendone delle sfoglie di circa 30 cm di diametro.

Da ciascuna con una rotella dentata ricavare losanghe larghe 4-5 cm; arrotolarle in forma di rosa pizzicandone i bordi fra loro.

Far riposare e friggere in olio ben caldo; scolare a testa in giù l'olio in eccesso e irrorare di miele fuso.