

## ZIPPULAS

( zeppole )

### Ingredienti:

#### per l'impasto:

1 Kg. di farina 00 , 200 g. di pecorino sardo fresco , 30 g. di lievito di birra ,  
1 grossa patata farinosa , 4 uova , 2 scorze di arance , 1 bicchiere di latte ,  
1 bicchiere di Malvasia , 1 g. di zafferano sardo , 1 pizzico di sale ,  
1bicchierino di Filuferru (acquavite sarda, grappa).

per friggere: olio extra vergine d'oliva o strutto.

per decorare: zucchero a velo o miele.

### La preparazione:

Iniziare a mettere a bollire le patate. Nel mentre, grattugiare il formaggio, spremere le arance e grattugiarne la scorza. Quando la patata è pronta, scolarla e pelarla. In un portapasta, schiacciare bene la patata ed aggiungere le uova, il succo delle arance, la Malvasia ed il Filuferru. Impastare tutto e lasciare nel recipiente. Preparare un po' di acqua tiepida. Nel mentre che l'acqua scalda, si deve preparare un secondo impasto. In un portapasta più grande, versare la farina facendo la fontanella, aggiungendo, il formaggio fresco grattugiato, lo zafferano, e poi anche un pizzico di sale. Ad impasto quasi pronto, intiepidire un po' d'acqua che servirà per rendere il composto denso. Unire gli impasti, mettendo il primo nel secondo, impastare tutto per bene. Mettere a scaldare l'olio o lo strutto per la frittura. Intiepidire anche un bicchiere di latte in cui sciogliere il lievito di birra. Dopo che il lievito si è sciolto bene, aggiungerlo all'impasto finale ed amalgamarlo per bene. Mettere l'impasto in un imbuto e versare nell'olio molto caldo. Creare le zippule come si preferisce.

## Piatti Sardi

Fare la forma a piacere. Quella classica come le ciambelle o la forma che su usa in alcune zona della Sardegna, cioè quella lunga. Per ottenere questo tipo, si deve fare una spirale partendo dal centro ed andare verso l'esterno. Quando sono pronte, sono pronte quando cambiano colore e diventano dorate. A questo punto coglierle, scolando l'olio in eccesso, e posarle sulla carta assorbente. Attendere un po' che la carta assorba un po' d'olio e finire di asciugarle con altra carta assorbente. Posarle sul piatto di portata e fare una nevicata di zucchero a velo. Oppure, se si gradisce, c'è una variante anche per servirle che invece prevede il miele al posto dello zucchero a velo. Si devono servire e mangiare ben calde.

