



*Viva i coriandoli di Carnevale,
bombe di carta che non fan male!
Van per le strade in gaia compagnia
i guerrieri dell'allegria:
si sparano in faccia risate
scacciapensieri,
si fanno prigionieri
con le stelle filanti colorate.
Non servono infermieri
perchè i feriti guariscono
con una caramella.*

FESTA DI CARNEVALE

Invito per il 18 febbraio 2012
Alle ore 17,30
Via Appia Nuova, 220 Roma

CENCI ALLA FIORENTINA

Ingredienti per 4/6 persone

Occorrente:

500 gr. di farina

100 gr. di zucchero semolato

Zucchero a velo

50 gr. di burro

3 uova

1 bicchierino di liquore aromatico

Olio per friggere

sale

Come si procede:

Versare la farina a fontana sulla spianatoia, rompere nel centro le uova, aggiungere lo zucchero semolato, il burro a pezzetti, una piccola presa di sale e il liquore. Lavorare con le mani per ottenere un impasto omogeneo, piuttosto sodo, ma elastico. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciare riposare per un'ora. Passata l'ora, se l'impasto avesse fatto un poco di crosta, tornare a lavorarlo per amalgamare bene. Stendere l'impasto con il matterello cercando di ottenere una sfoglia piuttosto sottile (pochi millimetri di spessore) spolverizzandola ogni tanto con un poco di farina. Ritagliare delle strisce larghe circa 4 cm e lunghe 5 cm; dei triangoli, dei cerchi e altre forme a piacere. Scaldare abbondante olio in una capace padella e friggere poco alla volta i cenci. Scolarli bene e appoggiarli su carta assorbente da cucina. Quindi spolverizzarli con abbondante zucchero a velo e servire.

