

Carfogn

Ingredienti per 4 persone:

per la pasta:

1000 g di farina
175 g di burro
200 g di zucchero
2 uova intere
2 tuorli
1 bicchiere di vino bianco
1 bicchierino di grappa

per il ripieno:

100 g di semi di papavero
50 g di cioccolato fondente
50 g di biscotti secchi
50 g di zucchero
100 g di latte
1/2 cl di grappa
3 litri di olio per friggere

Preparazione:

Preparare la pasta con gli ingredienti elencati impastandola bene e lasciandola riposare almeno 1 ora.

Preparare il ripieno con i semi di papavero tostati, zuccherati e pestati, più gli altri ingredienti elencati.

Stendere la pasta molto sottile, riempire un sacchetto di tela con il ripieno e lasciar cadere sulla pasta delle

piccole noci alla distanza di 5-6 cm.

Coprire con un'altra sfoglia della stessa grandezza e spessore, tagliare i carfogn con la rotella tagliapasta e

friggerli subito in olio o strutto caldo.

Cospargere di zucchero a velo.