



Ciambelle a Zampa

Ingredienti : 3.5Kg di farina (700g), 1l olio (200g), 1l vino bianco (200g), 100g anice (q.b.), 95g sale (10g).

1. Ammorbidire l'anice in un pò di vino;
2. Impastare tutti gli ingredienti e farli riposare per un paio di ore;
3. Fare le ciambelle;
4. Lessarle alcune alla volta in un ampio recipiente di acqua salata; saranno cotte allorché torneranno a galla;
5. Farle asciugare su una tovaglia da ambo le parti per circa 4/5 ore;
6. Infornare e dorare.