

## CARTELLATE



Ingredienti per 4 porzioni:

- 300 g di farina bianca
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 0,4 dl di olio extravergine di oliva
- 1 l di vincotto di uva
- abbondante olio extravergine d'oliva per friggere

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e versate nel centro il vino bianco e l'olio. Lavorate energicamente per circa 5 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido e asciutto; nel caso risultasse troppo duro, aggiungete poca acqua tiepida. Fate riposare per circa 10 minuti al coperto.

Stendete l'impasto sulla spianatoia con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottilissima, spolverizzando all'occorrenza di farina; ricavate con una rondella smerlata delle strisce larghe 3 cm e lunghe 30. Piegatele in due parti e pizzicatele con le dita alla distanza di 3 cm, in modo da ottenere delle conchette, poi arrotolatele su se stesse e unitele a forma di rosa.

Fate asciugare le cartellate per circa 10 ore e friggetele in olio caldissimo ma non fumante fino a duratura. Asciugatele bene su carta assorbente e calatele direttamente nel vincotto, precedentemente portato a ebollizione.

Quando saranno ben condite in ogni cavità, estraetele e adagiatele su un piatto basso e largo.

Con l'aiuto di un cucchiaio raccogliete il vincotto rimasto nel tegame e versatelo nelle cavità.

Lasciate raffreddare e servite.