



Cantarelle all'uvetta

I cantarelli, o cantarelle che dir si voglia, sono frittelle dolci tipiche della zona di Rimini. Sono dolci della tradizione povera, economici e veloci da preparare, ma veramente gustosissimi.

Si cucinano molto rapidamente. Mettere in una bacinella tutti gli ingredienti e mescolare il tutto con attenzione a non formare grumi.

Con l'aiuto di un piccolo mestolo versare l'impasto in piccoli dischetti di 10 cm di diametro sul [testo](#) ben caldo o su di una padella piatta.

Rosolare per pochissimi minuti per ogni lato. Condire con un goccio di olio extravergine di oliva e zucchero a velo setacciato.

I cantarelli si possono mangiare sia caldi che freddi, a seconda dei gusti. Si mantengono, fuori frigo, per 2 o 3 giorni.


Ph: dolcidesert.it

Le Cantarelle – al Cantareli, in romagnolo – sono un dolce tipico che non manca mai durante le feste e le sagre paesane.

Si tratta di una preparazione povera, originaria del riminese, quando con pochi ingredienti era comunque possibile fare magie.

Deliziose focaccine che ricordano per forma e cottura i pancakes, ma sono romagnole al 100%.

Si realizzano preparando una semplice pastella, che dopo un breve riposo è cotta sul testo romagnolo, oppure in padella.

Salva la ricetta 

250gr farina  00

2 cucchiaini di zucchero

1 pizzico di bicarbonato

250ml di latte 

Olio d'oliva e zucchero semolato per decorare.

✔ Mescolare tutti gli ingredienti in modo da ottenere una pastella.

✔ Usare un mestolo per la misura di una cantarella.

✔ Cuocere su padella antiaderente.

✔ Decorare con olio d'oliva e zucchero semolato.

Av salut burdè!

by [Nicoletta Balestri](#)

[Read More](#)
