



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: dolcidessert.it

[Read More](#)
