



SFINCI DI SAN GIUSEPPE

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 30 minuti;
- **Cottura:** 45 minuti;
- **Dosi per 10 persone:** 1 l. di latte; 1 kg. di farina; 25 g. di lievito di birra; 5 g. sale; 35 g. di zucchero; 1 l. di olio extra vergine di oliva *Delizie Messinesi*; 100 g. di uva sultanina biologica.

Preparazione: mettete in una scodella la farina, sciogliete nel centro, con un po' di latte appena tiepido, il sale, lo zucchero e il lievito. Aggiungete il rimanente latte e mescolate finché otterrete una pastella ben amalgamata e senza grumi. Lasciate riposare per un'ora e trenta minuti. Intanto mettete per 15 minuti, nell'acqua calda, l'uva sultanina e asciugatela su di un canovaccio. In una pentola del diametro di circa 20 cm. versate 75 cl. di olio extra vergine di oliva *Delizie Messinesi*, fate riscaldare a fuoco vivo e durante la cottura degli "sfinci" aggiungete man mano che si abbassa di livello. Intanto distribuite sulla pastella l'uva e usando un cucchiaino da tè, prendete l'impasto e versatelo nell'olio. Fate dorare le palline ottenute, scolatele e poggiatele su di un foglio assorbente. Spolverizzatele con un po' di zucchero e sistematele sul piatto da portata.

Il vino: Malvasia delle Lipari Doc cl. 75 (95 % Malvasia di Lipari - 5 % Corinto nero - Cantina M. Paone).