



Il portale sul paese di Zerfaliu - <http://zerfaliu.altervista.org>

Zippulas (Zipulas, Zeppole)

Dolce tipico del carnevale

Ingredienti per il ripieno:

1 kg farina

30 g lievito di birra

3 arance di Zerfaliu

latte quando basta

un po' di zucchero

un po' di sale

Amalgamare bene la farina. Aggiungere il succo di tre arance di Zerfaliu¹. Far sciogliere il lievito nel latte e aggiungere all'impasto. Lasciar riposare l'impasto, per consentire la lievitazione.

Successivamente modellare la pasta in lunghi grissini (a Zerfaliu si usa un apposito imbuto di metallo) e friggere in olio bollente. Al termine aggiungere lo zucchero, e servire il dolce ancora caldo.

¹ A seconda dei gusti, si può anche aggiungere la buccia grattugiata, e/o un bicchierino d'acquavite. In alcuni ricette si aggiungono anche delle uova.