

Cartellate con Nutella®

Media

50 min



INGREDIENTI

per 9 porzioni

500 g Farina

100 g Olio extravergine di oliva

150 g Vino bianco secco

Olio di semi per friggere

Per guarnire

135 g Nutella® (15 g/porzione)



3

Ripiegatele su se stesse e pressatele in modo da intervallare solchi larghi quanto il diametro di un dito e sezioni invece lisce e strette. Arrotolate le strisce fino ad avere delle corolle, chiudendo bene la parte finale dell'impasto per evitare che si smontino in cottura.



4

Friggete le cartellate in olio di semi fino a quando saranno ben dorate. Poi asciugatele su carta assorbente. Riempite una tasca da pasticciere con la Nutella® e decorate le cartellate.

Buon Entusiasmo! Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Le Cartellate sono tra i dolci più tipici della tradizione pugliese, in particolare del Salento. Se capitate da quelle parti in periodo natalizio, ogni casa avrà vassoi colmi di queste croccanti specialità. Stupite tutti con la vostra ricetta delle Cartellate con Nutella®.