
Cuciniamo i pikamunkit

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Proponiamo una gustosa ricetta finlandese per cominciare un viaggio alla scoperta di altri aspetti culturali dei Paesi dell'Unione europea

La Finlandia ha terminato il proprio semestre di [Presidenza di turno dell'Unione europea](#). La salutiamo preparando i pikamunkit, gustose frittelle finlandesi. **Ingredienti per 4 persone** 400 grammi di farina 25 grammi di farina di segale 25 grammi di zucchero 3 cucchiaini di lievito in polvere 100 ml di latte 100 ml di panna liquida 2 uova 1 litro di olio per friggere sale q. b. **Per la panna montata** 250 ml di panna da montare rum q. b. cannella q. b. **Decorazione** zucchero vanigliato q. b. frutti di bosco q. b. salse di frutta q. b. **Tempo di preparazione** 30 minuti Mescolare la farina e lo zucchero in una terrina. Aggiungere il latte, la panna, le uova, un pizzico di sale e il lievito in polvere fino a raggiungere un impasto omogeneo. Ricavare dall'impasto dei piccoli pezzi, immergerli nell'olio bollente e friggerli finché non sono dorati. Spolverarli con lo zucchero a velo quando sono ancora caldi. Servirli con panna montata, rum e cannella, frutti di bosco e salse di frutta. (Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)