

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Acciuleddi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **acciuleddi** sono delle tipiche treccine dolci che venivano fatte dalle nonne, dalle zie e dalle massaie sarde in generale, durante i giorni a ridosso del Carnevale. Ma la ricetta è talmente buona che ci chiediamo perché bisogna per forza aspettare questi giorni? Be' in effetti trattandosi di fritto non la si può mangiare sempre, ma possiamo dire che ogni tanto un piccolo strappo alla regola ci sta tutto! Quindi se volete preparare qualcosa di sfizioso leggete la nostra ricetta e provate a farle subito! Provate anche la [zuppa gallurese](#) per continuare il giro gastronomico della Sardegna!

## INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr  
STRUTTO 100 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 1  
ACQUA  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

## PER LA SALSA

MIELE 300 gr  
BUCCIA D'ARANCIA 1  
ZUCCHERINI COLORATI facoltativi -

# PREPARAZIONE

1 Mettere la farina, lo strutto, lo zucchero e l'uovo in un recipiente. Impastare il tutto.



2 Aggiungere un po' di acqua fredda per riuscire ad ottenere un impasto compatto.



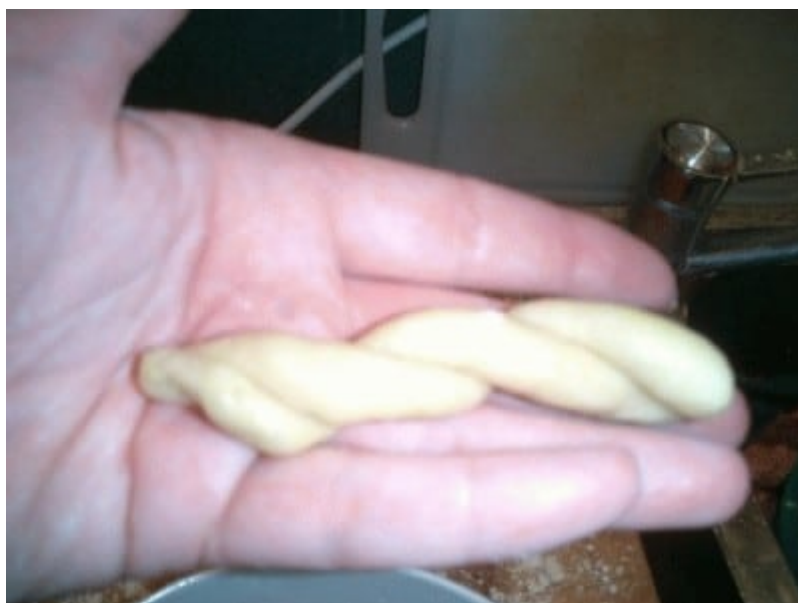
3 Formare una palla con l'impasto e riporre a riposare in frigorifero.

Dopo almeno una mezz'oretta, tirare fuori l'impasto dal frigorifero e staccare dall'impasto delle piccole quantità.

Stendere ogni pezzo d'impasto con le mani a formare un serpentello sottile e lungo 10/15 cm.



4 Ripiegare il serpentello di pasta in 2 ed attorcigliare su se stessi.





- 5 Scaldare dell'olio per friggere e, quando è ben caldo, cuocere gli acciuelli pochi alla volta. Appena messi affondano, poi piano piano risalgono in superficie.





6 Togliere li dall'olio quando sono ben coloriti.



7 Una volta fritti tutti gli acciuleddi, mettere il miele in una padella capiente insieme alla buccia di arancia.



8 Quando si sarà ben scaldato e sciolto, mettere gli acciuleddi e rigirarli bene in modo che si ricoprano bene di miele.



- 9 A questo punto gli acciuleddi sono pronti, eventualmente si possono aggiungere le palline di zucchero colorate.



- 10 Lasciar freddare e gustare, magari accompagnati da un bicchierino di mirto.

## CONSIGLIO

**Posso prepararli prima?**

Si puoi preparare l'impasto un po' di tempo prima e congelarlo, in modo da averlo già disponibile quando ti servirà.

**Una volta conditi con il miele quanto tempo posso conservare gli acciuleddi?**

Puoi conservarli in una scatola di latta per 4 o 5 giorni.

**Al posto delle bucce d'arancia, posso utilizzare quelle del limone?**

Sì certo, accertati sempre che sia biologico.