

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Acciuleddi glassati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Gli **acciuleddi** glassati sono una ricetta antica di origine sarda che è stata tramandata da generazioni in generazioni fino ad arrivare ai nostri giorni. Fatta con ingredienti semplici e di uso comune si tratta di un dolcetto fritto che veniva preparato nei giorni di Carnevale, ed in quanto tale, spesso viene decorato con corallini di zucchero colorati! Oggi come oggi l'usanza di farli in giorni specifici si è andata via via consumando, per dar spazio ad un dolce presente tutto l'anno! Ed è per questo che bisogna assolutamente provarli, sono davvero tanto buoni! Seguite il passo passo e se avete dubbi o domande vi

invitiamo a lasciarle nel box dei commenti. In Sardegna oltre a questa ci sono tanti piatti meravigliosi, provate anche l'[aragosta all'algherese](#).

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 250 gr

FARINA 00 250 gr

BURRO MORBIDO 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

UOVA 1

ACQUA FREDDA mezzo bicchiere -

MIELE DI ACACIA 200 gr

ARANCE 1

OLIO DI SEMI abbondante o strutto -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli acciuleddi glassati per prima cosa in una unite la farina setacciata con il burro morbido tutto lo zucchero e l'uovo.



- 2 Unite l'acqua fredda ed impastare prima con una forchetta e poi a mano fino ad

amalgamare gli ingredienti (servirà circa mezzo bicchiere di acqua).



3 Impastare per 8 minuti in modo che lo zucchero presente nell'impasto si sciogla.



4 Avvolgete nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.



- 5 Prendete l'impasto a piccoli pezzi in modo da formare dei rotolini sottili di circa 12/15 cm di lunghezza e poi proviamo a piegarli in due e ad arrotolarli a spirale.



- 6 Trasferite sopra della carta forno.



- 7 In una casseruola dai bordi alti portate a temperatura l'olio (oppure lo strutto) e friggere ricordandovi di mantenere la fiamma media.



- 8 Quando avrete fritto tutte le treccine potete procedere a preparare la glassa.



9 Sbucciare l'arancia prelevando solo la parte più esterna.

In una padella dai bordi alti mettete la scorza e il miele e fate scaldare per qualche minuto.



10 Spegnete il fuoco e mettete gli acciuleddi nella padella, mescolare in modo che i dolcetti si inzuppino bene nel miele. Se volete rendere il poi questa preparazione più colorata aggiungete dei corallini di zucchero.



CONSIGLIO

Quale olio devo usare?

Per un fritto sicuro bisogna usare l'olio extravergine, ma di fatto non a tutti piace perché risulta pesante, puoi provare un buon olio di semi.

Come mai si può friggere con lo strutto?

Essendo una ricetta di origine contadina, si deduce come la saggezza popolare non facesse nessun tipo di spreco ed è dal grasso di maiale nascevano le frittiture carnevalesce e non!

È necessario il riposo in frigorifero?

Sì perché in questo modo il burro riprende la sua consistenza, si tratta infatti di una specie di frolla.