

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gnoccoli di S. Giuseppe

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina

3 uova

sale

zucchero

cannella

olio.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con le uova e un po' di sale.

Tirare una sfoglia sottilissima e tagliarla a striscioline di 2 mm., che vanno intrecciate 2 - 3 per volta.

Riunire queste treccine alle estremità in modo da formare una ciambella.

Friggerle in abbondante olio bollente e servirle spolverizzate di zucchero e cannella.