

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.