

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Matassine dolci

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina
2 uova
1 tuorlo
30 g di strutto
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale
olio per friggere
200 g di miele

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con le uova, il tuorlo, lo strutto, lo zucchero e il sale, lavorare il composto e renderlo compatto.

Lasciare riposare il tutto, coperto da un telo per oltre un'ora.

Prendere un pezzo alla volta e formare tanti grissini lunghi circa quindici centimetri e spessi un centimetro, piegarlo in due e attorcigliarlo.

Riscaldare l'olio e un pò di strutto in una padella, metteteci le matassine, fate cuocere a

fuoco medio senza farle colorare; fatele scolare dall'olio su carta assorbente.

Nella stessa padella dopo aver tolto l'olio, facciamo squagliare il miele, e mettiamoci le matassine, mescoliamo con un mestolo di legno, quando saranno ben intrise, mettiamole nel piatto da portata e cospargiamole di zucchero semolato.