

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Purcidduzzi di lauretta73

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- FARINA 1 kg
- OLIO DI OLIVA 200 ml
- VINO BIANCO 350-370 ml o spumante -
- SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE
- SALE 1 cucchiaino -
- MIELE abbondante -
- OLIO DI SEMI abbondante -
- CODETTE COLORATE poche -
- SCORZA DI LIMONE e arancia a listarelle -

PREPARAZIONE

1 Preparate la farina sul piano, al centro mettete la scorza del limone grattugiata e l'olio.

Iniziate ad impastare, man mano unite lo spumante (o vino) ed il sale, l'impasto non deve venire morbido, ma piuttosto compatto quindi potrebbe non servire tutto lo spumante (o

vino).



2



3



4 Una volta pronto l'impasto, formate dei cordoncini che poi taglierete a piccoli pezzi.



5 Preparate anche le listarelle di agrumi e metteteli in una casseruola con il miele, metteteli sul fuoco fate scaldare qualche minuto (2-3), poi fate raffreddare.



6



7 In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggere pochi per volta i pezzettini di impasto.



8 Scolateli, poi metteteli in una coppa e quando ormai si sono raffreddati, versateci il miele (anche raffreddato) e unite le codette colorate.

Mescolare per bene in modo che tutti i "purcidduzzi" siano ben coperti di miele.



9



10



11



