

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



