

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Scroccafusi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g circa di farina
5 uova
150 g di zucchero
2 cucchiai d'olio
4 cucchiai di mistrà
scorza grattugiata di 1 limone
strutto od olio per friggere
alchermes e zucchero.

PREPARAZIONE

1 Fare la pasta e tagliarla a grossi gnocchi grandi circa come mandarini. Gettarli pochi alla volta in una pentola d'acqua bollente.

Con una paletta di legno staccarli l'uno dall'altro perché tendono ad appiccicarsi. Lasciarli lessare per 1-2 minuti circa. Scolarli con una schiumarola, inciderli al centro a croce, lasciarli asciugare sulla tela coprendoli con un panno.

Friggerli quindi lentamente a fiamma bassa. Scolarli e farli asciugare su carta assorbente.

Condirli infine con zucchero e alchermes oppure con miele leggermente scaldato.

Invece che fritti gli scroccafusi, dopo essere stati lessati, possono essere cotti in forno per circa mezz'ora a 150 °C.