

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Turdilli calabresi

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

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



INGREDIENTI

750 g di farina 00

1 bicchierino di anice

1 bicchiere di olio d'oliva

1 bicchiere e 1/2 di vermouth

1 cucchiaio di cannella

3 cucchiari di zucchero

olio abbondante per friggere

miele d'api e miele di fichi per ricoprire e
diavoletti per guarnire.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Sistemare in una ciotola la farina 00, 3 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di cannella, un bicchierino d'anice, e il liquido: 1 bicchiere e mezzo di vermouth e un bicchiere di olio d'oliva precedentemente miscelati su fiamma bassa per 7-8 minuti. Aiutarsi con la paletta.

Passare l'impasto sulla spianatoia, aggiungere la restante farina ed impastare velocemente.

L'impasto risulterà morbido e non appiccicoso.



3 Dividere la pasta in quattro parti.

Cominciare a fare un cordolo di pasta e tagliarla a pezzetti poco più grandi degli gnocchi.



4 Passare i dolcetti al "crivo".



5 I turdilli sono pronti per essere fritti.

Friggere in abbondante olio di semi (circa 1 litro e mezzo) in friggitrice a 170°C fin quando non avranno acquistato un bel colore ambrato.



- 6 I turdilli, appena fritti, vanno passati in padella (1 minuto) affinché si inzuppino nel miele (1 cucchiaio di api e 2 di fichi).



- 7 Una volta passati nel miele, sistemarli in un vassoio da portata e cospargerli di diavoletti.

