

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Turdilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

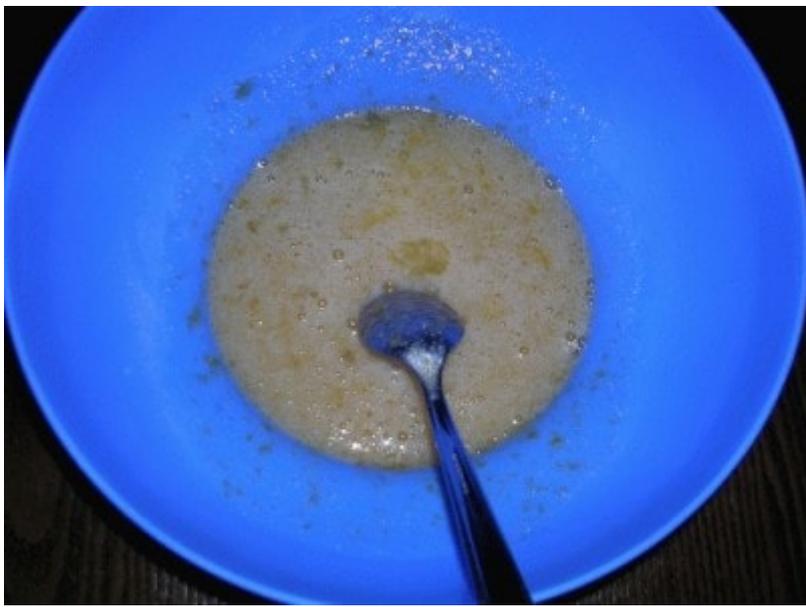


INGREDIENTI

UOVA 4
ZUCCHERO 250 gr
VERMOUTH 250 ml
OLIO 250 ml
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
FARINA abbondante -
MIELE DI FICHI 300 gr
OLIO DI SEMI abbondante -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero.



2 Unite l'olio ed il vermouth e continuate a mescolare.



3 Unite il lievito e farina e mescolare.



4 Unite farina fino ad avere una pasta consistente ma morbida.

Impastare bene.



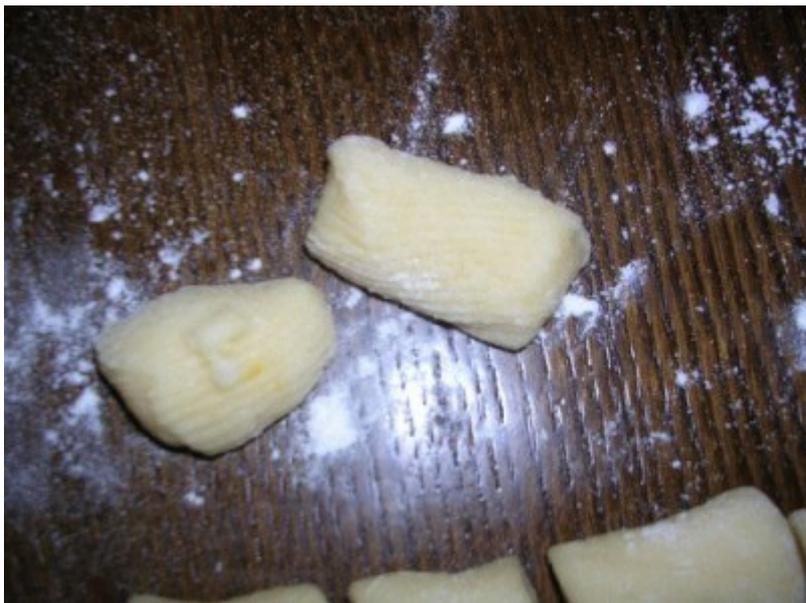
5 Staccate dei piccoli pezzi di pasta e formate dei rotoli.



6 Con un coltello tagliate il rotolino in piccoli pezzettini.



7 Passate i pezzetti di pasta nel rigagnocchi.





8 In una pentola portate a temperatura l'olio quindi friggere i turdilli.



9 Fate cuocere fino a quando non diventano dorati.



10 Scolateli sopra della carta assorbente e fateli raffreddare.



11 In una casseruola scaldare il miele a bagnomaria.



12 Passateci i tardilli uno alla volta.



