

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Turdilli calabresi: dolci fritti al miele per Natale

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi preparare i turdilli calabresi? Ecco la ricetta autentica per dolci fritti e glassati al miele, ideali per le feste.

INGREDIENTI PER CUCINARE I TURDILLI

FARINA 00 530 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
150 gr
ACQUA 150 gr
ZUCCHERO 50 gr
SAMBUCA 50 gr
CANNELLA 1 cucchiaino da tè
LIEVITO PER DOLCI 8 gr

INGREDIENTI PER FRIGGERE I TURDILLI

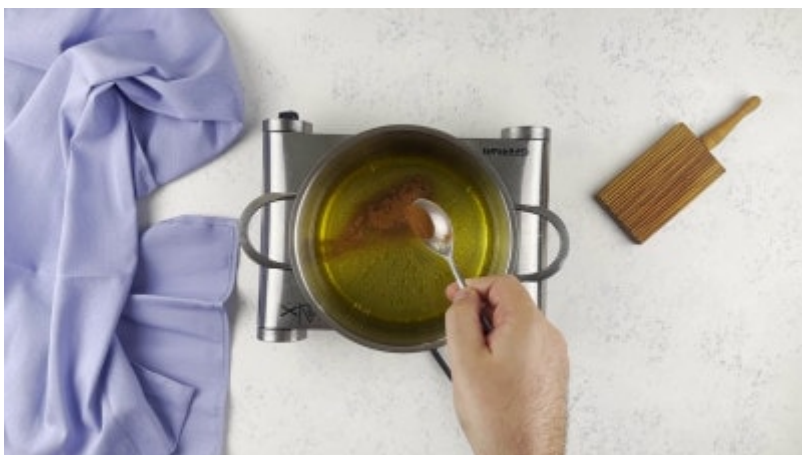
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 500 ml

INGREDIENTI PER LA COPERTURA DEI TURDILLI

MIELE MILLEFIORI 40 gr
MIELE DI FICHI 300 gr

COME FARE I TURDILLI CALABRESI

- 1 In una pentola metti l'olio extravergine, l'acqua, la cannella e la sambuca. Riscalda il tutto, non serve far bollire.



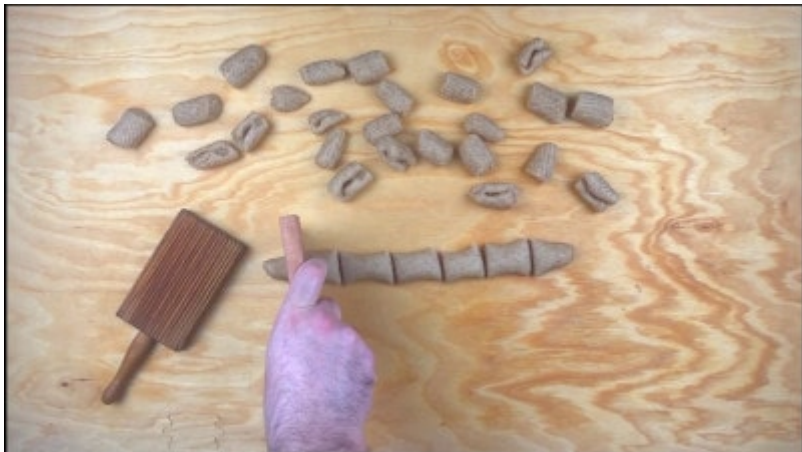


- 2 In una ciotola metti la farina 00, aggiungi il lievito per dolci. Versa a filo i liquidi riscaldati, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Aggiungi anche lo zucchero e continua a impastare a mano fino ad ottenere un panetto omogeneo e compatto. La quantità di farina dipende dall'umidità di questa, quindi se serve aggiungine un po'.





3 Spostati sulla spianatoia per formare i turdilli. Stacca delle porzioni di impasto, forma un cilindro del diametro di 2 cm, taglia dei pezzetti lunghi circa 5 cm e passali sul riga gnocchi per decorarli. Procedi così fino a terminare l'impasto.





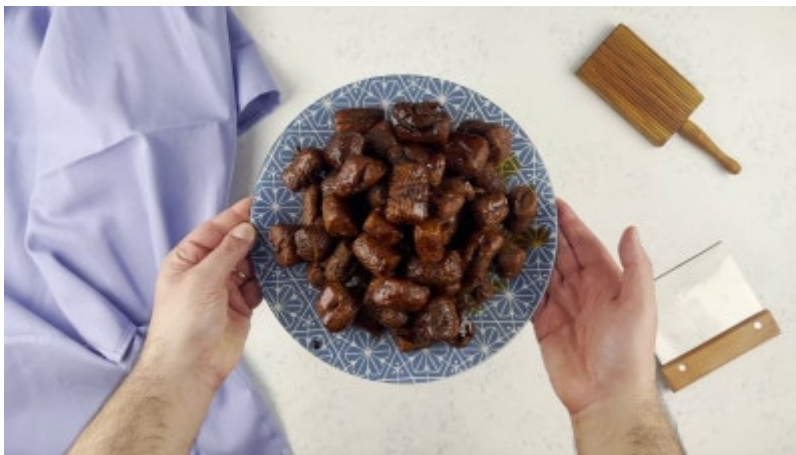
- 4 In una pentola o in una padella dalle sponde alte porta alla temperatura di frittura l'olio di semi e friggi 5-6 turdilli alla volta, servono 2-3 minuti al massimo, rigirandoli spesso. Scola su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio. Fai raffreddare per bene prima di passare alla fase successiva.



5 In una pentola scalda il miele di fichi e il miele millefiori fino a che il tutto non sarà ben

liquido. Cala nel miele 4-5 turdilli per volta, girali con delicatezza in modo che siano completamente ricoperti dal miele. Scola l'eccesso di miele e poggia su un piatto da portata.





TURDILLI CALABRESI: RICETTA TRADIZIONALE PUGLIESE AL MIELE E

I **turdilli** sono dolci tipici della tradizione calabrese, preparati soprattutto durante il periodo natalizio. Questi **dolci fritti calabresi** sono caratterizzati dalla loro consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno, e sono ricoperti da una golosa glassatura al miele. I turdilli, aromatizzati con miele, sambuca e cannella, sono perfetti per chi ama i **dolci natalizi italiani** e desidera portare in tavola i [sapori autentici della Calabria](#). Segui la nostra **ricetta tradizionale** per preparare i turdilli fatti in casa e scoprire tutti i segreti di questo dolce antico e gustoso.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **turdilli calabresi** perfetti, riscalda i liquidi senza portarli a ebollizione, così da mantenere intatti gli aromi della sambuca e della cannella.

Quando impasti, regola la quantità di farina in base all'umidità dell'ambiente e della farina stessa, aggiungendone un po' se necessario per ottenere una consistenza omogenea.

Utilizza un **riga gnocchi** per decorare i turdilli e dare loro il tipico aspetto rugoso che trattiene meglio il miele.

Per friggere, è importante mantenere la temperatura dell'olio costante per evitare che i dolci assorbano troppo olio.

Una volta fritti, lascia raffreddare completamente i turdilli prima di immergerli nel miele per evitare che si rompano.

Per ridurre gli sprechi, il miele avanzato può essere conservato e utilizzato per glassare altri dolci o come [biscotti](#) o [torte](#).

Se ti avanzano turdilli, puoi conservarli in un contenitore ermetico per qualche giorno e gustarli durante tutto il periodo festivo.

COME CONSERVARE I TURDILLI

I **turdilli** si conservano bene per 4-5 giorni in un contenitore ermetico, mantenendosi croccanti e gustosi. Se desideri conservarli più a lungo, puoi congelarli prima di glassarli con il miele e riscaldarli leggermente al momento del consumo. Per mantenerli fragranti, evita di esporli all'umidità, che potrebbe compromettere la loro consistenza croccante.