

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Acciuleddi

di: *Barbarauno*

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

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



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr
STRUTTO 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
UOVA 1
ACQUA
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PER LA SALSA

MIELE 300 gr
BUCCIA D'ARANCIA 1
ZUCCHERINI COLORATI facoltativi -

Gli **acciuleddi** sono delle tipiche treccine dolci che venivano fatte dalle nonne, dalle zie e dalle massaie sarde in generale, durante i giorni a ridosso del Carnevale. Ma la ricetta è talmente buona che ci chiediamo perché bisogna per forza aspettare questi giorni? Be' in effetti trattandosi di fritto non la si può mangiare sempre, ma possiamo dire che ogni tanto un piccolo strappo alla regola ci sta tutto! Quindi se volete preparare qualcosa di sfizioso leggete la nostra ricetta e provate a farle subito! Provate anche la [zuppa gallurese](#) per continuare il giro gastronomico della Sardegna!

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la farina, lo strutto, lo zucchero e l'uovo in un recipiente. Impastare il tutto.



- 2 Aggiungere un po' di acqua fredda per riuscire ad ottenere un impasto compatto.



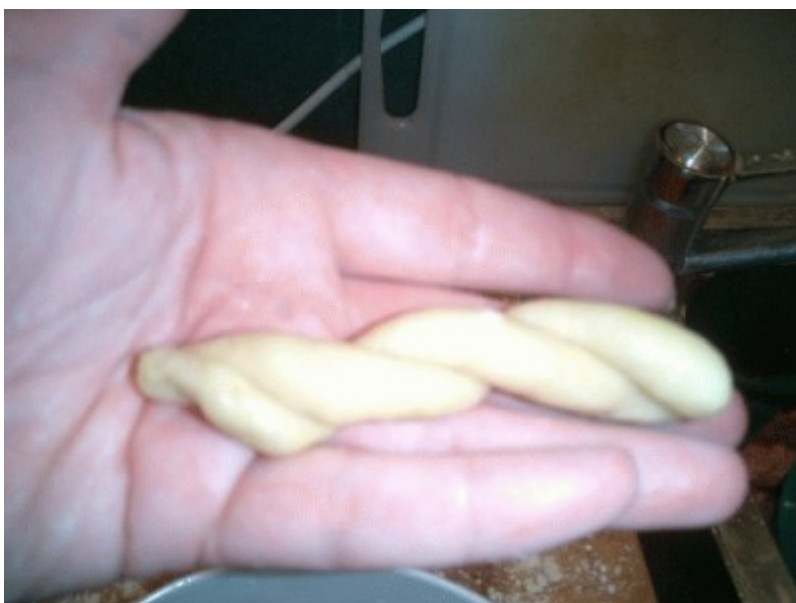
- 3 Formare una palla con l'impasto e riporre a riposare in frigorifero.

Dopo almeno una mezz'oretta, tirare fuori l'impasto dal frigorifero e staccare dall'impasto delle piccole quantità.

Stendere ogni pezzo d'impasto con le mani a formare un serpentello sottile e lungo 10/15 cm.

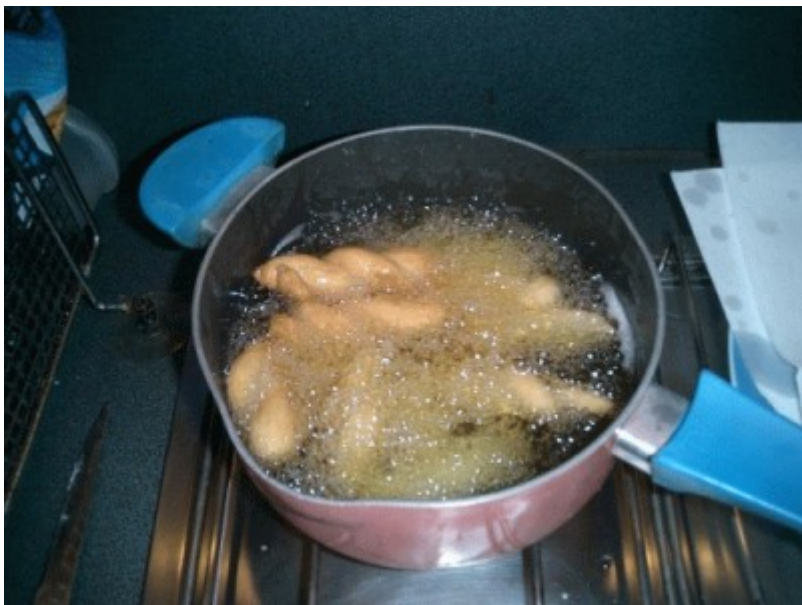


4 Ripiegare il serpentello di pasta in 2 ed attorcigliare su se stessi.





5 Scaldare dell'olio per friggere e, quando è ben caldo, cuocere gli acciuiddi pochi alla volta. Appena messi affondano, poi piano piano risalgono in superficie.



6 Togliere li dall'olio quando sono ben coloriti.



7 Una volta fritti tutti gli acciuleddi, mettere il miele in una padella capiente insieme alla buccia di arancia.



8 Quando si sarà ben scaldato e sciolto, mettere gli acciuleddi e rigirarli bene in modo che si ricoprano bene di miele.



9 A questo punto gli acciuleddi sono pronti, eventualmente si possono aggiungere le palline di zucchero colorate.



10 Lasciar freddare e gustare, magari accompagnati da un bicchierino di mirto.

CONSIGLIO