

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cannariculi tradizionali

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 1 bicchiere di vino
- 1 bicchiere di olio
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 arancia
- olio e strutto per friggere farina
- farina q.b.
- miele e confettini colorati q. b.

### PREPARAZIONE

- 1** Fate bollire l'olio, il vino e l'acqua poi versateli in una terrina e lasciateli intiepidire. Uniteci gli aromi e la buccia grattugiata dell'arancia, mescolate e versateci dentro tanta farina quanto basta per ottenere un impasto consistente. Lavoratelo bene, lasciatelo

riposare per una mezz'ora.

Riprendete la pasta e staccatene dei pezzettini, lavorateli un poco sulla spianatoia e formate dei bastoncini della grandezza di un dito. Passateli sopra il taglierino degli gnocchi e friggeteli in abbondante olio e strutto. In un tegame mettete abbondante miele, fatelo scaldare e tuffateci i cannariculi, rigirateli, levateli e posateli su un vassoio.

Cospargeteli con confettini colorati e serviteli.