

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cicerchiata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

UOVA 2

ZUCCHERO A VELO 3 cucchiaini da tavola

FARINA fino a 200 g - 150 gr

MIELE al mandarino - 200 gr

CONFETTINI COLORATI di zucchero -

Un dolce tradizionale del Carnevale. La cicerchiata è, infatti, una specialità radicata nella tradizione gastronomica del centro Italia. Piatti simili sono comunque presenti, con altri nomi, su tutto il territorio nazionale, come per esempio gli [struffoli](#) napoletani, tipici del Natale. A Carnevale si sa è quasi un obbligo friggere e quindi via libera anche a [chiacchiere](#) e [castagnole](#), durante queste feste c'è davvero l'imbarazzo della scelta!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della cicerchiata, impastate per prima cosa le uova, lo zucchero, quattro cucchiataie d'olio con tanta farina quanta ne occorre per avere una pasta morbida, iniziando con 150 g fino ad arrivare ad un massimo di 200 g.



- 2 Continuate ad impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Lasciate riposare l'impasto per circa 30 minuti coperto.



- 3 Trascorsa una mezz'oretta, riprendete l'impasto e realizzate con questo tanti filoncini

piuttosto sottili.



- 4 Tagliate i filoncini a piccoli pezzi, della grandezza di un cece, proprio come si fa solitamente per gli gnocchi.



- 5 Scaldate abbondante olio per frittura e tuffatevi i pezzettini d'impasto fino a doratura.



- 6 Prelevate le frittelle con un mestolo forato ed adagiatele su dei fogli di carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso.



- 7 Fate, ora, sciogliere del miele in una padella capiente dai bordi piuttosto alti e, quando sarà ben caldo e fluido, unitevi le frittelline e muovetele in modo tale che siano completamente ricoperte dal miele.



8 Trasferite la cicerchiata sul vassoio da portata e modellate il mucchio di frittelline nella forma desiderata (a ciambella, a piramide, in forma allungata etc.)

Decorate infine con dei confettini di zucchero colorati.

CONSIGLIO