

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cicerchiata molisana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Simile agli [struffoli](#) napoletani, la cicerchiata è un dolce diffuso in diverse regioni italiane tra le quali il Molise. Differentemente dagli struffoli, la cicerchiata non è considerato un dolce tipicamente natalizio.

INGREDIENTI

FARINA 250 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
MIELE 150 gr
UOVA 4
TUORLO D'UOVO 2
BURRO 30 gr
SCORZA DI ARANCIA 2
MANDORLE 15 gr
GHERIGLI DI NOCI 15 gr
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questo dolce.



2 Fate ammorbidire il burro.

Setacciate la farina e disponetela a fontana, aggiungete il burro, le uova intere, i tuorli e lo zucchero.



3 Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto bene amalgamato.



4 Dividetelo in tanti bastoncini a loro volta tagliati in piccoli gnocchetti.



5 Fateli friggere in abbondante olio caldo fino a quando avranno assunto un bel colore dorato.



6 Scolateli ed adagiateli sopra un foglio assorbente.

Versate il miele in una casseruola e aggiungetevi la buccia grattugiata d'arancia.



7 Ponete la casseruola sul fuoco e mescolate gli ingredienti fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungete quindi gli gnocchetti fritti precedentemente, mescolate con delicatezza e continuate la cottura fino a quando il miele sarà stato assorbito dagli gnocchetti.



8 Versate il tutto su una spianatoia e modellatelo nella forma desiderata.