

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cicerchiata

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Marche

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



PASTA

400 g circa di farina
4 uova
1/2 bicchiere di mistrà
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini d'olio
qualche goccia di succo di limone
un pizzico di sale.

CARAMELLO

150 g di zucchero
200 g di miele
buccia grattugiata di 1 limone e di 1 arancia
100 g di mandorle spellate e tostate.
Strutto od olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto piuttosto morbido; fare dei rotolini molto sottili da tagliare e ridurre a palline grandi come cicerchie modellandole rapidamente con le mani.

In una padella larga portare ad alta temperatura lo strutto o l'olio. Friggere quindi le pallottoline ruotando frequentemente la padella; scolarle con una schiumarola man mano che assumono un colore dorato. Asciugarle con carta assorbente.

A parte, in un altro tegame piuttosto largo, sciogliere lo zucchero e il miele ai quali, appena tolti dal fuoco, si aggiungeranno le palline fritte e la scorza grattugiata di limone e d'arancia.

Mescolare bene e rapidamente con un cucchiaio di legno perché lo zucchero caramellato e caldo leghi bene la cicerchiata.

La cicerchiata può assumere varie forme: nelle pasticcerie viene graziosamente presentata a piccoli filoni o a forma di ciambella; nelle case spesso si stende sul piano di marmo del tavolo per tagliarla a sottili losanghe.