DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cucciuleddi

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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

INGREDIENTI

1 kg di farina

200 g di strutto

un po' di zucchero.

RIPIENO

1 kg di miele

500 g di semola o pane grattuggiato

scorza di mandarino e di arancia

mandorle e noci macinate

cannella.

PREPARAZIONE

1 Si fa bollire il miele per qualche minuto, mentre bolle, si aggiunge il pane grattuggiato, le scorze di mandarino e arancia, le mandorle, le noci e la cannella.

Si ottiene in questo modo un impasto compatto, ma non troppo denso.

Si preparano con questo impasto dei piccoli bastoncini che si piegano a forma di cerchio e

si sistemano al centro della pasta che nel frattempo è stata preparata e tirata a sfoglia. Le sfoglie si ritagliano appunto a forma di rettangoli allungati, al centro si sistema l'impasto, si ottiene la forma desiderata e si fanno cuocere a forno caldo.