

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Purcidduzzi di lauretta73

di: *lauretta73*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
OLIO DI OLIVA 200 ml
VINO BIANCO 350-370 ml o spumante -
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE
SALE 1 cucchiaino -
MIELE abbondante -
OLIO DI SEMI abbondante -
CODETTE COLORATE poche -
SCORZA DI LIMONE e arancia a listarelle -

PREPARAZIONE

1 Preparate la farina sul piano, al centro mettete la scorza del limone grattugiata e l'olio.

Iniziate ad impastare, man mano unite lo spumante (o vino) ed il sale, l'impasto non deve

venire morbido ,ma piuttosto compatto quindi potrebbe non servire tutto lo spumante (o vino).





3



4 Una volta pronto l'impasto, formate dei cordoncini che poi taglierete a piccoli pezzi.



- 5 Preparete anche le listarelle di agrumi e metteteli in una casseruola con il miele,mettete sul fuoco fate scaldare qualche minuto (2-3),poi fate raffreddare.



6



- 7 In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggere pochi per volta i pezzettini di impasto.



8 Scolateli, poi metteteli in una coppa e quando ormai si sono raffreddati, versateci il miele (anche raffreddato) e unite le codette colorate.

Mescolare per bene in modo che tutti i "purcidduzzi" siano ben coperti di miele.



9



10



11



