

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sannacchiudere di thabita

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 ml

SCORZA DI MANDARINO 1

FARINA 00 1 kg

CHIODI DI GAROFANO MACINATI

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VINO BIANCO

OLIO PER FRIGGERE

PER LA COPERTURA

MIELE barattolo - 1

CONFETTINI COLORATI

PREPARAZIONE



- 2 In una casserola mettete l' olio e la scorza del mandarino e scaldate a fuoco dolce (la scorza del mandarino non deve assolutamente bruciare).



- 3 Fate raffreddare.

Sulla spianatoia mettete la farina a fontana.

Togliete le scorze dall' olio e versatelo al centro della farina.



4 Incominciate ad amalgamare.



5 Fate impregnare tutta la farina con l'olio.



6 A questo punto rifate la fontana e unite i chidi di garofano macinati.



7 Il lievito.



8 Unite tutti gli altri ingredienti.



9 Impastare finchè otterrete un impasto molto consistente ma maneggevole.



10 Lasciate riposare l'impasto una ventina di minuti.

Con l'impasto riposato formate dei rotolini sottili che taglierete a tocchetti.



11 A questi tocchetti date la forma dei cavatelli.



12 Prendete una padella capiente e riscaldateci l'olio per la frittura quando questo ha raggiunto la giusta temperatura (fate la prova con un pezzettino dell' impasto se questo

comincia a friggere immediatamente allora potete cominciare a cucinare gli altri, l'olio deve essere molto caldo ma non bollente) friggere i sannacchiudere pochi alla volta.



13 Dovranno avere un colore ambrato.



14 Lasciateli raffreddare.

In una larga casseruola mettete il miele con qualche cucchiaino di acqua.

Fate riscaldare il miele per pochi minuti fino a quando sarà fluido e tiepido.



15 Mettete pochi sannachiudere alla volta nel miele mescolandoli per farli avvolgere completamente nel miele.



16 Man mano che li passate nel miele posizionatele nel piatto da portata.

Decorare con i confettini colorati.



NOTE

Leggenda sul nome di questi dolci: la leggenda dice che c'era una famiglia molto povera e in questa casa vivevano molti bambini che oltre ad avere fame volevano un dolcetto per il Santo natale. La povera madre non sapeva come fare per accontentarli, allora prese degli ingredienti che aveva in casa: un pò di farina, olio vino e miele e fece questi dolcetti che avevano la forma di un "cavatello". I bimbi erano tutti intorno alla mamma a guardare, mentre impastava, friggeva e... conservava, a questo punto iniziarono a piangere e a reclamare le leccornie preparate dalla mamma che non sapendo come fare per calmare i piccoli si inventò una storia e disse "vedete bambini, come sono fatti questi dolci? sono un pò aperti.....allora non si possono mangiare adesso, dobbiamo aspettare a Natale perchè SANNACCHIUDERE" che tradotto: significa: si devono chiudere. Così è nato il nome di questi dolcetti tipici del Natale.