

Ricetta N. 15

Turdilli

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

1/2 kg. di farina bianca, 150 gr. di miele, olio d'oliva, vino moscato dolce, arancia, cannella in polvere, sale.

PREPARAZIONE

Fate scaldare il vino (2 bicchieri) e l'olio (1 bicchiere scarso) insieme. Impastate la farina con vino e olio caldi, un pizzico di sale e cannella in polvere, la buccia grattugiata di un'arancia. Rendete la pasta liscia ed elastica, quindi dividetela in pezzi; fate di ogni pezzo un cilindretto che dividerete in piccoli pezzetti (2-3 cm.). Ponete i turdilli su una tovaglia infarinata, friggeteli pochi per volta, scolateli. Fate sciogliere il miele a bagnomaria quindi versatevi i turdilli già scolati, mescolate e metteteli su un piatto. Servite freddi.

