



Turdilli



PREPARAZIONE
40 minuti circa
(più 20 minuti
di riposo)



COTTURA
15 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
circa 40 turdilli

INGREDIENTI

- 450 g di farina 00
- 200 ml di vermouth bianco
- 100 ml di olio extra vergine d'oliva
- 50 g di zucchero
- la scorza di mezza arancia
- 1 g di cannella
- 150 ml di miele di fichi
- 1 litro di olio di semi di girasole

PREPARAZIONE

1. In un pentolino versa olio extra vergine d'oliva e vermouth, fai scaldare sul fuoco fino ad arrivare a bollire, spegni e lascia intiepidire per cinque minuti.
2. Versa la farina in una ciotola, aggiungi la cannella e la scorza della mezza arancia grattugiata molto fine. Mescola.
3. Unisci anche lo zucchero e mescola con un frustino.
4. Versa il composto di vermouth e olio nella ciotola con la farina e inizia a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto e morbido.
5. Trasferisci sulla spianatoia l'impasto e lavoralo un po' fino a ottenere una pallina liscia. Lascia riposare una ventina di minuti.

6. Dividi l'impasto in quattro o più parti, forma dei filoncini di un paio di centimetri. Taglia i turdilli come se fossero dei grandi gnocchi, circa 15-20 grammi l'uno, larghi 3-4 centimetri.
7. Riga i turdilli su un tagliere rigagnocchi. Uno alla volta poggiali sul tagliere, premi con il pollice (o con indice e medio), fai il tipico movimento di rotazione, creando un incavo profondo.
8. In una padella profonda versa l'olio di semi, porta sul fuoco medio e lascia riscaldare. Cuoci i turdilli un po' alla volta, dovranno imbrunirsi uniformemente. Non avere fretta, altrimenti resteranno crudi all'interno. Trasferiscili man mano nella sperlunga con la carta assorbente.
9. In una padella versa il miele di fichi e porta sul fuoco. Fai riscaldare a fuoco basso in modo che diventi più liquido, versa un po' alla volta i turdilli, mescola per qualche secondo in modo che si ricoprano uniformemente con il miele di fichi.
10. Sistema i turdilli a piramide su un piatto da portata o un'alzatina e cospargi con del miele di fichi rimasto in padella.
11. Si conservano oltre un mese.

Il miele di fichi non è un miele d'api, ma una preparazione a base di fichi cotti. È un'antica ricetta calabrese che sarebbe più corretto chiamare melassa di fichi.

Anticamente i turdiddri si rigavano su un cesto chiamato crivo (crivu in dialetto).

