



Struffoli



PREPARAZIONE
40 minuti circa
(più 20 minuti
di riposo)



COTTURA
15 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
700 grammi di struffoli

INGREDIENTI

- 400 g di farina 00
- 50 g di zucchero
- 50 g di burro
- 3 uova
- 3 cucchiaini di liquore Strega
- scorza di mezzo limone
- scorza di mezza arancia
- 1 pizzico di sale

Per friggere

- 1 litro di olio di semi di girasole

Per la copertura

- 250 ml di miele millefiori
- palline arcobaleno qb

PREPARAZIONE

1. Versa farina, zucchero e sale in una ciotola capiente, mescola.
2. Fai un incavo al centro e aggiungi il burro morbido, le uova, la scorza grattugiata finemente di limone e arancia (lavati e asciugati). Inizia a mescolare a mano.
3. Unisci il liquore Strega. Impasta in modo da far compattare gli ingredienti. Trasferisciti sulla spianatoia e lavora l'impasto fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lascia riposare una ventina di minuti.
4. Dividi l'impasto degli struffoli in 7-8 parti, stendi con i polpastrelli e forma dei filoncini di un centimetro circa di spessore.
5. Taglia gli struffoli a pezzettini piccoli, meno di un

Struffoli

centimetro, tieni presente che durante la frittura cresceranno un po'. Separali con le dita e disponili su un vassoio.

6. Versa l'olio di semi in una padella, porta sul fuoco medio e lascia riscaldare. Cuoci gli struffoli un po' alla volta e lasciali dorare per bene girando spesso con la schiumarola. Trasferiscili nella sperlunga con la carta assorbente e lascia asciugare.
7. In una padella o un tegame capiente versa il miele e porta sul fuoco. Fai riscaldare a fuoco basso in modo che diventi più liquido, toglilo dal fuoco e tuffa tutti insieme gli struffoli, mescola in modo che assorbano e si ricoprono uniformemente con il miele.
8. Se ti piace dare la tradizionale forma a ciambella posiziona al centro del piatto da portata un bicchiere di vetro, disponi intorno gli struffoli e forma la ciambella, cospargi con il miele rimasto in padella e dopo mezzoretta, toglilo dal bicchiere.
9. Decora con le palline arcobaleno di zucchero e, se piace, con i canditi.
10. Si conservano per più di una settimana a temperatura ambiente, sotto una campana di vetro o in un contenitore chiuso.

Nella ricetta degli struffoli si usano anche i canditi. Se ti piacciono usa 70-80 grammi di canditi misti, arancia, cedro e ciliegia

