

INGREDIENTI **CANNARICULI**

300 gr di farina bianca, un bicchiere e mezzo di vino bianco, un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero, miele (oppure mosto cotto ristretto), olio per friggere

PREPARAZIONE

impastare la farina con il vino, lo zucchero e il sale, fino ad ottenere un composto piuttosto consistente. lasciarlo riposare avvolto in un canovaccio per un paio d'ore, poi tirarne la sfoglia alta mezzo centimetro e da dividere in grandi riquadri. avvolgere uno per uno questi riquadri su appositi cannelli di latta leggermente unti e friggerli in abbondante olio bollente. scolare e sfilare delicatamente i cannelli quando i dolci saranno tiepidi. condirli con abbondante miele disciolto a bagnomaria e diluito con acqua. una variante prevede i "cannariculi" a forma di grissino, non cavi, modellati direttamente arrotolando la pasta (senza tirare la sfoglia) a forma di matita e lunghi circa cinque centimetri.