

Turdilluni

Tempo di preparazione: 60'

Livello di difficoltà: 5PreparazioneIngredienti

1 bicchiere di vino

1 bicchiere di olio

1/2 bicchiere di acqua

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

1 cucchiaino di vaniglia 1 arancia olio e strutto per friggere farina, miele e confettini colorati q. b.Preparazione

Fate bollire l'olio, il vino e l'acqua poi versateli in una terrina e lasciateli intiepidire.

Uniteci gli aromi e la buccia grattugiata dell'arancia, mescolate e versateci dentro tanta farina quanto basta per ottenere un impasto consistente.

Lavoratelo bene, lasciatelo riposare per una mezz'ora.

Riprendete la pasta e staccatene dei pezzettini, lavorateli un poco sulla spianatoia e formate dei bastoncini della grandezza di un dito.

Passateli sopra il taglierino degli gnocchi e friggeteli in abbondante olio e strutto.

In un tegame mettete abbondante miele, fatelo scaldare e tuffateci i cannariculi, rigirateli, levateli e posateli su un vassoio.

Cospargeteli con confettini colorati e serviteli.