

## I “turdiddri” di San Donato di Ninea

Luigi Bisignani

Come si chiamano ? : Turdiddri,turdilli,scaliddri....aru paisi mia **TURDIDDRI.**

Come fare “u Turdiddru sandunatisi”?

moltissime persone mi hanno chiesto la preparazione di questa famosissima Delizia,ecco un po di spiegazione e la ricetta.

*Questo tipo di dolce in realtà non ha nulla di dolce. Si prepara in tutte le feste paesane ed è caratteristico per la sua forma di otto intrecciato. La difficoltà della preparazione sta proprio nel realizzare questa forma particolare, mentre la ricetta in sé è abbastanza semplice. Per preparare l'impasto bisogna sbattere le uova in una ciotola con il sale e il lievito vanigliato.*

*Quando il composto sarà schiumoso, si deve setacciare la farina su una spianatoia e si deve impastare il tutto fino ad ottenere un impasto che non sia né troppo molle né*



*troppo duro (se risulta molle si può aggiungere ancora un po' di farina). Si lavora l'impasto in modo energico per una decina di minuti e poi si ricavano dei bastoncini abbastanza spessi che andranno*

*stesi fino a raggiungere una lunghezza di circa 50 cm (a forma di corda). Ora è necessario disporre di alcuni attrezzi per poter realizzare la forma di cui parlavo prima. Bisogna procurarsi un matterello di legno che abbia i bordi lisci e dritti abbastanza sottile (per capirci la*

*stessa forma di un manico di scopa, ma più corto) e un pettine dei telai che una volta si usavano per tessere (probabilmente potreste trovarli nei mercatini di antiquariato).*

*A questo punto si intreccia il bastoncino di pasta di 50 cm intorno al matterello annodandolo ad un estremo del matterello e scendendo verso il basso fino a raggiungere metà matterello; ci si ferma puntando la pasta, si ricongiunge con l'estremo in alto da dove si è partiti e infine si torna direttamente al centro del matterello.*

*Tenendo ben stretta la pasta intorno al matterello si preme il tutto sul pettine e si dà la caratteristica forma schiacciata e sottile del turdillo. Bisogna appiattare e stendere bene la pasta altrimenti potrebbe risultare con dei punti interni un po' duri quando andremo a gustarlo. Se la pasta dovesse attaccare al pettine bisogna mettere della farina.*

*Una volta formato il primo turdillo bisogna toglierlo dal matterello infilandolo ad esempio su mestoli di legno oppure su cucchiari; si può così procedere per formare gli altri turdilli. Una volta terminato tutto l'impasto, si fa riscaldare abbondante olio in un tegame capiente e si inizia a friggere i turdilli. Quando saranno ben dorati da entrambe le parti si tolgono dall'olio e si fanno asciugare su carta assorbente.*

*Come ho già detto non si tratta di dolci; in realtà sono ottimi per accompagnare un buon bicchiere di vino, comunque se siete golosi potrete passarli nello zucchero a velo quando sono ancora caldi.*

***Ingredienti :***

*6 uova, 1 bustina di lievito vanigliato (tipo Bertolini o pane degli angeli), 1/2 kg di farina, sale quanto basta e olio per friggere.*