

## **i Turdiddri**

### Ingredienti

6 uova, 1 bustina di lievito vanigliato (tipo Bertolini o pane degli angeli), ½ kg di farina, sale quanto basta e olio per friggere.

### Preparazione

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 se 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 diecina 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.

Mi riservo di aggiungere delle foto che illustrino il procedimento appena possibile.