

Zeppole di Natale (Scauratielli)



Ingredienti per 5 persone:

- 1 lt di acqua • 1 kg di farina
- 1/2 arancia • 1 buccia di limone
- 2 cucchiaini di zucchero • 1 pizzico di sale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di olio EVO (Aurum)
- Olio per friggere (Classicus) • rosmarino q.b.
- miele • confettini colorati

PROCEDIMENTO:

1. *Far bollire per qualche minuto l'acqua con arancia, limone, vino, olio, zucchero, sale, rosmarino.*
2. *Togliere dall'acqua questi ingredienti e mettervi la farina in un sol colpo. Far cuocere finché la pasta non si stacca dalle pareti della pentola, mescolando energicamente con mestolo di legno.*
3. *Adagiare il composto così ottenuto su di un piano e batterlo con un matterello.*
4. *Far raffreddare, ritagliare in forme di fiocchi e friggere in abbondante olio.*
5. *Disporre in un piatto da portata e condire con miele, zucchero e confettini colorati.*