

Nocche di Natale



Ingredienti per 12 persone:

- *500 gr di farina • acqua q.b.*
- *5 cucchiaini di olio EVO (Mediterranea)*
- *1/2 bicchiere di vino bianco*
- *250 gr di miele o zucchero a velo*
- *125 gr di zucchero*

PROCEDIMENTO:

- 1. Setacciate la farina, unite l'olio e il vino. Amalgamate gli ingredienti aiutandovi con dell'acqua.*
- 2. Su un piano da lavoro ricavate dei piccoli pezzi dell'impasto e stendeteli con l'aiuto di un mattarello.*
- 3. Con un rotella dentata ricavate delle strisce di circa 3-4 cm di larghezza e 8 -10 cm di lunghezza.*
- 4. Piegare a metà la striscia e piegarla a mo' di fiocco, pizzicando le parti in modo da unirle tra di loro.*
- 5. Lasciate poi riposare per circa 6 ore.*
- 6. Friggetele in olio abbondante, girandole in modo che diventino dorate ad entrambi i lati. Scolatele su un panno assorbente.*
- 7. Disponetele su un piatto e conditele con il miele o con lo zucchero a velo (a seconda dei gusti).*