

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. *Piegate 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).*