

PURCEDDHRUZZI LECCESI

INGREDIENTI

1kg di farina

200ml olio evo

350-370ml vino bianco

buccia di limone e di arancia grattugiata e a listarelle

1 cucchiaino di sale

miele quanto basta

olio per friggere

codette colorate

Tempo di cottura: 1:30 ore

PREPARAZIONE

Mettere la farina sulla spianatoia e nella tipica fontana grattugiate unite la scorza del limone e l'olio evo.

Mescolate aggiungendo il vino bianco a poco a poco ed il sale.

L'impasto non deve risultare morbido, ma sodo e compatto.

Formate dei bastoncini con l'impasto ottenuto e poi tagliate a piccoli pezzi.

In un pentolino fate scaldare per qualche minuto il miele con l'aggiunta delle listarelle di agrumi e fate raffreddare. In abbondante olio friggete i pezzi di pasta, un po' alla volta.

Sciogliete e riponeteli in una ciotola.

Una volta raffreddati, rovesciare il miele sopra e unite le cadette colorate

PURCEDDHRUZZI LECCESI

INGREDIENTS

1kg of flour

200ml extra virgin olive oil

350-370ml white wine

Peel and grated lemon and orange strips

1 tablespoon of salt

Honey

Oil for frying

Colored tails

Cooking time: 1:30 hours

PREPARATION

Put the flour on the pastry board and in the typical fountain add grated lemon and the extra virgin olive oil.

Mix by adding gradually the white wine and salt. The dough should be soft but firm and compact.

Form sticks with the dough and then cut into small pieces.

In a small saucepan, heat the honey for a few minutes with the addition of strips of citrus and cool. In plenty oil fry the pieces of dough.

Melt and put them in a bowl.