

Italia da scoprire

Gli struffoli

Sono il dolce tipico del Natale di Napoli. Sono facili da preparare e... buonissimi! Si tratta di piccole palline di pasta dolce, fritte nell'olio e poi coperte di miele. Vengono decorate con confetti colorati e frutta candita.

Gli struffoli non sono solo buoni, sono anche molto... antichi! Infatti, sono stati portati a Napoli dagli antichi Greci. Anche il nome "struffoli" deriva da una parola greca che vuol dire "tondo".

Ingredienti

(per quattro persone)

- Burro: 40 grammi
- Farina: 300 grammi
- Miele: 300 grammi
- Olio per friggere: 1 bicchiere
- Uova: 2 + un tuorlo
- Zucchero: un cucchiaino
- 1 scorza di limone grattugiata
- Un po' di sale
- Confetti o frutta candita per decorare.

La ricetta

Mettila in ordine e... buon appetito!

- 1 Friggi questi piccoli pezzi nell'olio.
- 2 Dividi l'impasto, facendo con le dita dei piccoli bastoncini e taglia questi bastoncini in piccoli pezzi.
- ~~3~~ Mescola insieme la farina, le uova, il burro, lo zucchero, la scorza di limone e un po' di sale.
- 4 Decora gli struffoli con confetti o frutta candita e... buon appetito!
- 5 Lascia riposare tutti questi ingredienti mescolati per mezzora.
- 6 Dopo averli fritti, mescola questi piccoli pezzi con il miele sciolto in una pentola.

3 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

