

Pignolata

Ingredienti:

300 gr. di farina
100 gr. di zucchero
30 di olio
3 uova
1 bicchierino di liquore (limoncello)
latte q. b.
500 gr. di miele
buccia di limone
olio per friggere

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti (uova ben montate con lo zucchero, olio, limoncello, buccia del limone grattugiata) e incorporare la farina poco alla volta setacciandola fino a formare una palla ben omogenea. Aggiungere, eventualmente, un po' di latte. Dopo aver fatto riposare la pasta, ben coperta, per una mezz'oretta fare delle palline (quanto un cece) e depositarle in un panno cosparso di farina.

Friggere le palline e, appena dorate, toglierle dal fuoco con una schiumarola e adagiarle su tovagliolini di carta che dovranno assorbire l'unto in eccesso.

Sciogliere il miele in un pentolino (a fuoco lento) e quando bolle buttarvi dentro le palline che si dovranno, rigirandole con molta delicatezza, caramellare.

Versare le palline in un piatto di portata, precedentemente unto con un po' di olio , e formare una ciambella con al centro una bellissima arancia dalle verdi foglie.

