

Cannarituli di Zia Marisa



I cannarituli, sono dei dolcetti natalizi tipici di Maierà, il mio paese di origine, in provincia di Cosenza.

Questa è l'infallibile ricetta di mia zia Marisa... strepitosi, fragranti, aromatici, ma soprattutto mooolto pericolosi, si perchè non si riesce a smettere di mangiarli!!! ☐

Ve li racconto...

Ingredienti:

- 1 bicchiere di olio
- 2 bicchieri di vino bianco o spumante
- 200 gr di zucchero
- 1 limone, scorza
- 1 bicchierino di sambuca
- 650 gr circa di farina
- miele
- zuccherini colorati

Procedimento:



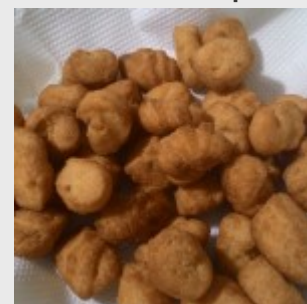
In una ciotola abbastanza capiente, verso l'olio, il vino e lo zucchero e amalgamo bene fino a farlo sciogliere, aggiungo anche la scorza grattugiata del limone e piano piano incorporo la farina, io ne ho usata circa 650 gr, ma zia dice di "aggiungerne finchè se ne prende e non assuma la consistenza della pasta degli gnocchi".

A questo punto passo l'impasto su di un tagliere e lavoro bene, una volta ottenuto un bell'impasto compatto e liscio inizio a fare dei rotolini che poi taglio a pezzetti come veri gnocchi, così per tutto l'impasto.



Metto intanto a scaldare dell'olio in padella, a temperatura, vi tuffo la scorza di un limone, questo trucchetto oltre a non far sentire troppo l'odore del fritto, donerà al dolcetto un buon retrogusto di limone, toglierò la scorza quando sarà ambrata e prima che bruci.

Tuffo nell'olio anche i miei gnocchetti che cuoceranno per pochi minuti, anche questi appena imbruniti li alzo e li adagio su un piatto con della carta assorbente, per eliminare l'olio in eccesso.



Fritti tutti i miei cannarituli rimane solo da condire e guarnire. Verso i dolcetti cotti e asciutti in una padella e aggiungo il miele, faccio scaldare un po' e mescolo continuamente, in modo che il miele caldo e sciolto si amalgami bene e penetri anche leggermente nel biscottino.

Una volta ben amalgamati al miele aggiungo per dare un po' di colore degli zucchero colorati e dispongo su di un vassoio.



Io ne ho fatte 2 versioni, una condita come vi ho raccontato con il miele di api, meglio se di castagno ed una seconda versione con della melassa, o miele di fico, tipico sempre delle miei parti, proprio come vuole la ricetta originale.

Buonissimi!!!

