

Porcedduzzi, un colorato dolce per Natale

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 29 Novembre 2011 09:40 - Ultimo aggiornamento Martedì 29 Novembre 2011 09:53

I porcedduzzi

Si tratta di un tipico e colorato dolce di Natale del Salento che ha molte somiglianze con gli struffoli napoletani. Le ricette possono variare da famiglia a famiglia. Eccone una gustosa e sperimentata versione.



Dosi per la pasta: 500 gr di farina, 3 uova, 60 gr di burro, 30 gr di zucchero, mezzo cucchiaino di bicarbonato, mezzo cucchiaino di sale, 3 cucchiaini di grappa, la raschiatura di un limone.

Dosi per il condimento: 400 gr di miele, 150 gr di cedro candito, la raschiatura di 2 arance, 80 gr di uvetta, 30 gr di pinoli, 100 gr di codette colorate.

Setacciare la farina sulla spianatoia e al centro mettere le uova, il burro fuso, lo zucchero, il bicarbonato, il sale, la grappa e la raschiatura del limone. Impastare il tutto e se il composto risulta troppo secco aggiungere grappa. Ottenuta una pasta soffice creare tante piccole palline del diametro di un paio di centimetri. In una casseruola stretta ed alta scaldare l'olio per friggerle e quindi versarvi gli struffoli pochi per volta. Attenzione che il bicarbonato creerà molta schiuma. Diventati biondi scolare e lasciar raffreddare. Preparare quindi una casseruola larga con tutti gli ingredienti del condimento, scaldarla e aggiungervi gli struffoli e mescolare. Una volta ben amalgamati disporli a piramide su un piatto e cospargerli con le codette colorate.