

# Pignolata Calabrese

Data: 1 marzo 2016 | Autore: Caterina Rafele

---



Lo so che le feste stanno per finire, ormai i dolci natalizi sono stati tutti fatti, però leggendo le ricette sulla pignolata non potevo non mettere la mia di ricetta e vi assicuro che c'è differenza, provare per credere.

PIGNOLATA [MORE]

## INGREDIENTI

1 kg. e mezzo di farina di grano duro;  
usiamo come misurino un bicchiere della nutella da riempire un dito sotto l'orlo;  
un bicchiere di zucchero;  
uno di acqua;  
mezzo bicchiere di liquore profumato;  
uno di olio di oliva;  
un uovo;  
olio per friggere;  
500 gr. scarsi di miele;  
mandorle e noci q.b.;  
cannella q.b.;  
chiodi di garofano;  
bucce di mandarini q.b.

## PROCEDIMENTO

Iniziamo ad impastare i nostri ingredienti, farina, acqua, zucchero, liquore, uovo e olio. Fare un impasto morbido. Stendere la pasta e fare tanti piccoli dadini che andremo a friggere nell'olio caldo.

Nel frattempo iniziamo a sciogliere sul fuoco il miele, aggiungere tre cucchiaini di zucchero, le bucce di mandarini tagliati a listarelle, mandorle e noci spezzettate, la cannella e qualche chiodo di garofano. Quando tutto sarà ben amalgamato aggiungere i dadini fritti e mescolare, la nostra pignolata è pronta. Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/pignolata/86125>

