

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. scars 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 cucchiai 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
<https://www.infooggi.it/articolo/pignolata/86125>

