

Cicerchiata

La **cicerchiata** è un dolce tipico di Carnevale, riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale per l'Abruzzo, le Marche ed il Molise, ma molto diffuso anche in Umbria e nel Lazio. L'impasto e la preparazione della **cicerchiata** sono molto simili a quello degli struffoli napoletani, che vengono preparati nel periodo natalizio.

Nella ricetta di **cicerchiata** che vi proponiamo viene utilizzato il rum come liquore per aromatizzare l'impasto, ma vanno benissimo anche lo Strega, la grappa o il liquore all'anice. Per la decorazione finale, spesso si usa mescolare anche frutta candita spezzettata o frutta secca, come mandorle o nocciole.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 50 g di burro
- 5 uova di gallina
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00
- 50 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di rum
- 1 arancia non trattata
- Olio di oliva per friggere
- 400 g di miele millefiori
- Codetta di zucchero per decorare

PREPARAZIONE

- Fondere il burro e farlo intiepidire.
- Rompere le uova in una ciotola, quindi sbatterle.
- Mettere in una ciotola la farina ben setacciata, quindi unire lo zucchero e la vanillina. Mescolare bene.
- Fare un foro al centro, quindi unire le uova, il burro fuso, il liquore e la buccia di arancia grattugiata finemente. Solo la parte arancione e non quella bianca che risulta amara.
- Lavorare gli ingredienti dentro la ciotola fintanto che non si saranno compattati, quindi portare l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e lavorarlo fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.
- Coprire l'impasto con una ciotola rovesciata e lasciarlo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.
- Trascorso il tempo indicato, tagliare una piccola porzione di impasto, quindi con i palmi delle mani lavorarlo per ottenere un bastoncino spesso circa un centimetro, da cui tagliare dei piccoli pezzetti da un centimetro circa.
- Disporre i pezzettini così ottenuti su un tagliere leggermente infarinato, senza sovrapporli.
- Lavorare in questo modo tutto l'impasto.
- Quando tutti i pezzetti saranno pronti, passare alla cottura.
- Scaldare l'olio in quantità abbondante in una casseruola dai bordi alti. Devono esserci almeno tre dita d'olio perchè le palline devono friggere in immersione.
- Quando l'olio è ben caldo, 180° C è la sua temperatura ideale, friggere le palline fintanto che non sono diventate dorate. Non friggere troppe palline tutte insieme, altrimenti la temperatura dell'olio scende, ma fare più cotture consecutive.
- Scolarle su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso.
- Intanto che raffreddano preparare il piatto dove si comporrà la cicerchiata. Deve essere ampio e, per aiutarsi nella forma, vi consiglio di porvi al centro un bicchiere attorno al quale disporre le palline una volta che si saranno passate nel miele, per dare alla preparazione la tipica forma ad anello.
- In un'ampia casseruola, capace di contenere tutte le palline fritte, mettere il miele, quindi portarla sul fuoco a fiamma dolce.
- Il miele comincerà a sciogliersi. Quando è bello fluido e trasparente, unire tutte le palline e mescolare bene con un cucchiaino di legno in modo che ne siano uniformemente rivestite.
- Disporre le palline nel piatto precedentemente preparato, a formare un anello.
- Decorare con le codette di zucchero, togliere il bicchiere che si era messo al centro ed ecco che la cicerchiata è pronta. Farla raffreddare almeno un'ora prima di servirla.

STAGIONE

Febbraio, marzo

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

