

Cicerchiata:

La Cicerchiata è un dolce di carnevale, tipico delle Marche, dal forte contenuto calorico ma allo stesso tempo dal gusto estremamente piacevole ed intenso. Prende il nome da un legume dalla forma simile ad un pisello. Ha origini medioevali ed è composto da palline di pasta fritte o cotte al forno mischiate con il miele bollente e mandorle.

Ingredienti:

per la pasta:

400 grammi circa di farina

4 uova

1/2 bicchiere di Mistrà

2 cucchiari di zucchero

2 cucchiari d'olio

succo di limone

sale

per il caramello:

150 grammi di zucchero

200 grammi di miele

buccia grattugiata di 1 limone e di 1 arancia

100 g di mandorle spellate e tostate

Olio o strutto.

Preparazione:

Preparate un impasto abbastanza morbido con la farina, le 4 uova, ½ bicchiere di mistrà, 2 cucchiari di zucchero e due di olio. Non dimenticate qualche goccia di succo di limone e un pizzico di sale. Dividete questo impasto in rotolini di pasta molto sottili da tagliare e modellare come tante piccole cicerchie (tipico legume regionale). Prendete una padella abbastanza larga ed inseritevi l'olio per friggere o lo strutto a seconda dei vostri gusti e friggetevi le palline di pasta. Dovranno assumere un bel colore dorato: asciugatele quindi con della carta assorbente. In un tegame abbastanza largo sciogliete a fuoco basso lo zucchero ed il miele; appena saranno sciolti inseritevi palline, scorze grattugiate di limone e arancia. Mescolate rapidamente in modo tale da far amalgamare bene gli ingredienti.

Potete dare al composto la forma che desiderate: a cono, a ciambella, o addirittura potete spianarla su un tavolo e tagliarla nelle forme che desiderate.

