



ilricettariodibianca.com

Pignolata Calabrese

Ingredienti

550 g di farina
100 g di zucchero
8 g di lievito
una bustina di vanillina una bustina di vanillina
3 uova
una tazzina da caffè scarsa di marsala
25 g di burro
mezzo bicchiere di latte
500 g di miele
la buccia di un limone
olio per friggere
confettini colorati

In Calabria, secondo le zone, per Natale si preparano i "cicinieddri" o la "pignolata". Si tratta di varianti degli struffoli napoletani; di seguito andremo a conoscere nel dettaglio la ricetta della pignolata.

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia, porre al centro gli ingredienti in questo ordine: lo zucchero, le uova, la vanillina, il marsala, il burro sciolto nel latte, infine il lievito.

Impastare facendo amalgamare bene tutti gli ingredienti, quindi formare una palla e lasciar riposare mezz'ora.

Riprendere il panetto, staccarne un pezzo e con le mani formare dei cordoncini poi tagliare con un coltello dei dadini.

Quindi friggere in olio bollente.



ilricettariodibianca.com

Mettere a scolare su carta assorbente da cucina.



Scaldare il miele con la buccia del limone,



che poi getterete, senza far bollire, quindi spegnere il gas e gettarvi la pignolata. Mescolare bene.
Versare la pignolata su un piatto e con le mani bagnate formare una specie di piramide.
Decorare con i confettini colorati.

Fonte della ricetta: "Pianeta Donna" con qualche variazione.