

Cicinieddri



Ingredienti

500 g di farina

50 g di zucchero

50 g di vino bianco (io ho utilizzato il marsala perché non posso usare il vino)

60 g di burro

un pizzico di sale

4 uova

una bustina di vanillina (io ho utilizzato 1/2 fialetta di aroma vaniglia)

Per la copertura:

miele q.b. (io ne ho usato 250 g circa)

zucchero (per la quantità di miele che ho utilizzato io sono serviti circa 100 g di zucchero)

diavolini colorati q.b.

confettini argentati (non fanno parte della tradizione, li ho aggiunti io)

olio di semi per friggere

I "cicinieddri" sono una ricetta tipica del paese Longobardi vicino Cosenza; impossibile per me da pronunciare (e quindi anche da scrivere) quella "e" che infatti non suona proprio come una e.

Questo dolce è conosciuto da tutti come gli struffoli napoletani, ma come sempre in ogni regione e ogni paese ci sono tradizioni diverse; infatti a Longobardi i "cicinieddri" sono rigorosamente senza canditi. Vi propongo la ricetta di un'anziana signora del paese che per me è la persona che cucina meglio al mondo, fa delle cose strepitose!

Impastare tutti gli ingredienti.



Formare una palla.



Formare dei cilindri,



e tagliarli come gnocchetti, ma devono essere piccoli perché in cottura si gonfiano.



Scaldare l'olio e gettarvi i cicinieddri, cuocere fino a doratura.





Scolare su carta assorbente da cucina.

Versare il miele in una pentola capace di contenere tutti i cicini, aggiungere lo zucchero, quando sarà sciolto e il miele sarà fluido versare i vostri dolcetti. Mescolare bene con un cucchiaio di legno in modo che si bagnino bene di miele, versare qualche confettino colorato.



Infine versare i dolcetti su un piatto e con le mani bagnate formare una cupola.
Decorare con i diavolini e qualche confettino argentato a piacere.