



Scaliddre

Ingredienti

500 g di farina
75 g di zucchero
75 g di burro a temperatura ambiente
una bustina di lievito
2 uova
200 g di vermut o spumante o marsala
Per la copertura:
miele q.b.
confettini facoltativi
olio di semi per friggere

Le scaliddre sono un tipico dolce calabrese; la versione è tipica del paese di Longobardi, ma ovviamente si fanno in tutta la Calabria, ognuno ha la sua ricetta, sono tutte diverse e tutte buonissime. Per fare questi dolci ci vorrebbe un utensile apposta, io non ce l'ho e quindi mi adatto e mi arrangio con una semplice paletta di legno da cucina.

Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e lasciar riposare 15 minuti.

Riprendere la pasta, staccarne delle piccole quantità per volta e formare dei cilindri abbastanza lunghi (dovete fare delle prove per regolarvi sulla lunghezza).



Prendere una paletta di legno da cucina, infarinarla; partendo dall'alto avvolgere la pasta al manico facendo tre giri.



Terminati i tre giri ritornate alla parte superiore della paletta e far aderire bene la pasta affinché in cottura non si stacchi.



Tornare verso il basso sul lato opposto e far aderire la pasta sulla parte inferiore.



Questo è il punto cruciale.... dovete sfilare il vostro dolcetto dalla paletta molto delicatamente senza farlo rompere.



Si presenta così.



ilricettariodibianca.com

Friggere in abbondante olio di semi, consiglio di farlo in una grossa pentola e non in padella.



ilricettariodibianca.com

Lasciar scolare sulla carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio, quindi passare nel miele caldo su fuoco basso, a piacere decorare con confettini colorati.