

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.



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



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.