



Cicerchiata (Abruzzo) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ricette regionali - Abruzzo

Dosi per 5 persone:

240 gr. di farina
20 gr. di burro
50 gr. di zucchero
2 uova
1 cucchiaino di vino bianco secco
cannella in polvere
100 gr. di miele
olio d'oliva
frutta candita

Impastare farina, burro, zucchero e uova, aggiungendo un poco di vino bianco e fare tanti bastoncini da tagliare a gnocchetti.

Arrotolare con la mano ciascun gnocchetto, in modo da ottenere delle palline della grossezza di un cece. Far friggere le palline in olio bollente e scolarle bene. In un'altra padella, far caramellare miele e cannella. Quando saranno ben dorati, versarvi le palline precedentemente preparate e mescolare velocemente in modo da amalgamare bene il tutto.

Porre il composto ottenuto sul piatto di portata, dandogli la forma di ciambella.

Guarnire la "cicerchiata" con frutta candita, cioccolata, mandorle tritate o, a piacere, con confettini multicolori.

E' un dolce tipico di Carnevale.