

OGGETTO: Richiesta di iscrizione al R.E.I.S. della Cuddrireddra di Delia.

Come si preparano li cuddrireddri

Ingredienti

- + 1 kg di farina di grano duro
- + 500 g di zucchero
- + 100 ml di vino rosso
- + 100 g di strutto
- + 5 uova
- + 3 cucchiaini di scorza d'arancia essiccata e grattugiata
- + 10 g di cannella in polvere
- + Olio extravergine di oliva per friggere

La Ricetta

Impastare su di una spianatoia (o scanaturi) la farina setacciata, con lo zucchero, lo strutto tagliato a pezzetti, i tuorli d'uovo, la cannella in polvere e la scorza d'arancia grattugiata ed essiccata, aggiungendo un po' di vino rosso a filo fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Staccare dei tocchetti dall'impasto e formare con questi dei bastoncini lunghi almeno 80 cm e spessi circa 5 mm.

Avvolgere delicatamente i 2/3 circa di ogni bastoncino a spirale attorno a un'asticella e riportare le parti non avvolte dei bastoncini all'estremità iniziale della spirale, passandole in linea retta sotto la spirale stessa, e poi di nuovo all'estremità finale della spirale, passandole sopra la spirale sempre in linea retta e saldandone il capo al punto estremo della spirale. Girare pressando la spirale sul pettine. Premere leggermente le due parti lineari dei bastoncini di pasta contro la spirale in modo che vi aderiscano, sfilare dall'asticella la forma ottenuta e saldarne le due estremità in modo da formare una coroncina.

Friggere le Cuddireddri di Delia poco per volta in abbondante olio di oliva extra-vergine caldo, rigirandole di tanto in tanto fino a farle dorare, e riporle su carta assorbente in modo che perdano l'olio in eccesso. Servirle a temperatura ambiente.