



## LA CICERCHIATA

*Questo è un altro esempio di dolce dalle antichissime origini. Era confezionato nei tempi più antichi con i ceci cotti e poi fritti e ancor oggi esiste in qualche regione d'Italia nella forma originaria. Rappresentava l'abbondanza e nei banchetti rinascimentali veniva confezionata in misure strabilianti. La forma abituale era il cerchio però qualche volta appariva in forma di montagnola alta quanto un uomo.*

### INGREDIENTI

*dosi per 8 persone*

3 uova

500 gr. di farina

½ bicchierino di vin santo

3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di lievito in polvere

Buccia di un limone grattugiato

1 pizzico di sale

Olio per friggere

Miele abbondante

Semi di anice e coriandolo

Confettini colorati

### PREPARAZIONE

Fare una fontana con la farina ed aggiungere le uova, il vin santo, la buccia di limone, il lievito, lo zucchero e il sale. Preparare la pasta mescolando prima con una forchetta e poi con le mani infarinate. Dovrà risultare un impasto piuttosto morbido. Stendere l'impasto con il mattarello, tirandolo alto un dito. Tagliare l'impasto in pezzetti grandi come un ceceo. Mettere a scaldare l'olio in una padella e quando è caldo, cominciare a friggere i pezzetti di pasta curando che l'olio non diventi troppo caldo. Scolare i pezzetti su carta assorbente e quando sono tutti fritti, cominciare a formare la cicerchiata. Se il miele non è liquido scaldarlo un po' in un tegamino. Su un piatto di portata formare un primo strato di pasta frita cospargendolo con semini, confettini e abbondante miele.



Continuare a formare strati quanto i pezzetti di pasta e finire il dolce con un abbondante spruzzata di confettini.