



www.serrata.info

I Nacatuli (le nacatole)

PROCEDIMENTO:

Sbattere le otto uova in una terrina utilizzando una frusta da cucina. Mentre, intanto, in una ciotola la farina a fontana e aggiungere le uova sbattute, lo zucchero, l'anice e la sugna fatta sciogliere in precedenza a bagnomaria. Lavorare l'impasto avendo cura che resti morbido.

ingredienti:

1 Kg di farina, 8 uova, 250 g di zucchero, mezzo bicchiere di anice, sugna senza sale (o burro), zucchero vanigliato.

Lasciare riposare per mezz'ora, poi ricavare dei bastoncini spessi un mignolo e lunghi 50 cm circa. Dopo averli fatti asciugare su un canovaccio precedentemente cosparso di farina, prendere il mattarello (detto u) e, tenendo ferma un'estremità della pasta, avvolgerla intorno un bastoncino formando un "otto". La nacatola, a questo punto, deve essere schiacciata da entrambi i lati su un pettine (.....). Sfilare, il mattarello e friggere le nacatole in una padella piena d'olio di oliva. Una volta dorate, lasciare scolare l'olio in eccesso con l'aiuto di una carta assorbente e cospargere di zucchero a velo.