

DELIZIA NATALIZIA DI NONNA CESIRA

Prepara tutto
e segui il presente costrutto.
Fai bollire l'acqua, con l'olio, il sale, il liquore,
e quando raggiunge il bollore
versa tutto d'un colpo la farina,
con un mestolo di legno, forza, forza con la manina.
Quando l'impasto diventa consistente,
tenderà a staccarsi immantamente.
Versa l'impasto sulla spianatoia,
lavoralo, battilo, fino a quando non ne avrai noia.
Forma le zeppole come ti pare,
e la padella puoi preparare.
Fritte, e di miele decorate,
sono pronte per essere mangiate.
Questa delizia, a natale, a Persano si faceva
e nonna Cesira la famiglia soddisfaceva.

Ricetta

ZEPPOLE DI NATALE DI NONNA CESIRA

Ingredienti:

Acqua, farina 00;
(attenzione, stessa quantità di acqua e di farina, esempio, un mestolo d'acqua,
un mestolo di farina);
un pizzico di sale;
una goccia di liquore (a piacere, tipo sambuca, strega);
un filo di olio d'oliva;
Miele (millefiori o acacia) q.b.

Dopo aver preparato gli ingredienti, ed una spianatoia (che servirà dopo), mettere a bollire l'acqua, un filo d'olio, sale, liquore.

Quando l'acqua bolle, versare tutto di un colpo la farina, e girare con un mestolo di legno, come se si stesse facendo la polenta.

Quando raggiungerà una certa consistenza, l'impasto tenderà a staccarsi dalla pentola.

Allora, portare l'impasto sulla spianatoia; lavorarlo, battendolo, fino a quando diventerà liscio.

Formare le zeppole come si vuole (nastrine, tondini, secondo fantasia).

Friggere in olio bollente; poi versare sopra il miele.

In ricordo di Cesira Migliorini Tartaglia

Marisa Terracciano