

Zeppole o antichi "Scauratielli" della costiera sorrentina

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [G.P.](#) in 5/12/2009

Tipiche della costiera sorrentina, sono ciambelline fritte preparate con una pasta a base di farina acqua latte ed anice, e condite con miele, *diavulilli* (per chi non lo sapesse sono i confettini piccini e coloratissimi che ci riportano alla mente le decorazioni dei nostri alberelli di natale) e scorzette d'arancia. Tra i mestieri napoletani esisteva anche quello della zeppollara che in strada friggeva queste ciambelle in strutto o grasso animale e le serviva ricoperte di miele.

Zeppole o antichi "Scauratielli";

Ingredienti :

- 5 tazze d'acqua,
- 5 tazze di farina,
- gr 200 circa di latte,
- 1 pizzico di sale,
- un po' d'anice,
- 1 scorza di limone,

per il condimento :

- 1 Kg. di miele,
- buccia d'arancio,
- buccia di limone,

- anice q.b.

Esecuzione :

Mettete acqua, latte, anice e sale in una pentola capiente sul fuoco e prima che bolla, versate di getto la farina setacciata.

Mescolate con un cucchiaino di legno il composto sul fuoco fino a quando si stacca dalle pareti della pentola.

Versate la pasta ottenuta su di un piano di lavoro leggermente unto e lavoratela molto bene in modo da renderla liscia e omogenea al massimo.

Tagliatela a pezzetti e arrotolatela con le mani in modo d ottenere dei bastoncini di circa cm15 di lunghezza che avvolgerete su se stessi a forma di L Pungete ogni zeppola varie volte con i rebbi di una forchetta, preparandone un piccolo quantitativo per volta per evitare che si formi alla superficie una patina dura che potrebbe compromettere il risultato. Friggete in abbondante olio bollente, fate assorbirne l'unto su carta da pane.

Infine immergere le zeppole nel miele precedentemente cotto sul fuoco a cui avrete unito anice la buccia di limone e dell'arancia Cospargete di confettini colorati.