

Rosette di fettuccine ricoperte di miele

(I chèràgnele)

Rosettes de fettuccine au miel
Fettuccine Rosette with honey

Preparazione: 90 a 100 minuti

Cottura: 30 a 45 minuti

Totale: 120 a 145 minuti

Ingredienti / Ingrédients / Ingredients

- 2 a 3 tazze circa di farina
- 6 uova
- 6 cucchiaini da tè di "magic" (*poudre à pâte*)
- 0,750 ml d'olio vegetale per la grande frittura
- 500 grammi di miele.

- Mescolare la farina, le uova ed il magic ed ottenere una pasta omogenea, (*come la pasta per i maccheroni*)
- Fare riposare la pasta durante 30 minuti, poi tagliare delle strisce e spalmarle fino ad ottenere lo spessore equivalente a delle foglie di lasagna (*utilizzare una macchinetta a rulli per allungare le strisce di pasta*)
- Utilizzare una rotella con lama intagliata per strisce e ed ottenere delle fettuccine di 2cm di larghezza per 15cm di lunghezza e poi formare una rosetta.

(Tempo totale: 90 minuti circa)

- Friggere le rosette nell'olio abbondante e bollente; appena leggermente dorate toglierle e posarle in un colabrodo. (*15- 20 minuti*)
- Sciogliere il miele in una padella o in un tegame e portarlo vicino all'ebollizione
- prendere una rosetta alla volta, utilizzando due forchette, e inzupparla rapidamente nel miele e poi adagiarla in un piatto. (*15- 20 minuti*)

N.B.: *Si può sostituire il miele con della polvere di zucchero che viene sparsa sulle rosette subito dopo la frittura.*



A Casacalenda, i **Chèràgnele** erano serviti come dolci gustando una tazza di caffè.

La signora fu Emanuela Di Lazzaro-Piperni, le preparava in occasione delle feste Natalizie: Natale, Capodanno, l'Epifania.

Ricetta che Maria Piperni-Rossi continua a preparare alla perfezione.