

RICETTA DI PASQUA

CULLURE PASQUALI

(Ricetta calabrese)

INGREDIENTI:

1 kg di farina

3 uova

100 g di zucchero

100 ml di olio

100 ml di liquore vermouth (oppure latte e vanillina)

1 pizzico di anice (se piace)

1 cubetto di lievito di birra

PROCEDIMENTO: impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto morbido e compatto. Lasciare riposare per un'ora circa. Dopoché staccare piccoli pezzi per fare dei cilindri e intrecciare. Fare diverse forme a piacere.

Far riposare un'altra ora circa finché è lievitato. Infornare a temperatura di 160° circa per 30 minuti su carta da forno e un filo d'olio.







Alternativa con l'uvetta

