

## Cuddurieddi

### Preparazione



1. Mondare le patate, tagliarle a pezzi, cuocerle in acqua salata e passarle allo schiacciapatate ancora calde.

---



3. Versare la farina e lavorare con le mani fino incorporare gli ingredienti.



4. Versare il composto su una spianatoia e lavorarlo con le mani fino a renderlo omogeneo.



5. Dividere l'impasto in pezzi di ca 50 g ognuno e formare delle piccole sfere.

6.



Disporre i panetti su un vassoio, coprire con un canovaccio e porre a lievitare a 28°C per ca un'ora.



7. A lievitazione avvenuta praticare con le mani un foro al centro di ogni panetto in modo da creare le ciambelle e friggerle nell'olio bollente a (170-180°C).



8. I cuddurieddi dovranno cuocere fino a doratura. Scolarli su carta da fritto e servirli tiepidi.



## **Consigli & curiosità**

a) I cuddurieddi sono una preparazione tipica del Sud Italia, ed in particolare della Calabria, preparati soprattutto nei giorni di vigilia.

**Ricetta dello chef Domenico Bassetti**

**Foto, testo e video a cura di Angelo Solillo**