LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Piricchitus campidanesi ....ai due zuccheri
Uno dei tanti modi di fare i piricchitus !!!!!! ...oggi li ho fatti così !!!

Difficoltà
media

Quantità
6 persone

Tempo
90 minuti

Ingredienti

- farina - 1 kg
- zucchero - 100 g
- uova - 10 intere
- olio - 20 cucchiai
- lievito - 3 bustine
- limone - 2
- glassa:
- albume - 1
- zucchero a velo - circa 200 g
- limone grattugiato
- glassa2:
- zucchero semolato - 250 g
- acqua - 250 ml
- limone grattugiato

Preparazione

Questi dolcetti sono così buoni che ci sono tanti modi di farli. Ognuno ha la sua ricetta! Si possono fare con le uova intere o solo con i tuorli e sono molto più friabili. Inoltre si può usare l'olio fatto scaldare dolcemente con la buccia di limone. Si possono fare più o meno grandi e saranno più o meno morbidi o croccanti. Anche per la glassa ci sono tanti modi. C'è chi usa lo zucchero a velo e il limone e c'è chi usa l'albume con lo zucchero a velo. Qualcuno ricopre i piricchitus con una glassa liscia e compata al profumo di acqua fior d'arancia e qualcuno con una glassa più ruvida. Insomma ognuno segue la sua ricetta!!!!! In una ciotola capiente mettete le uova intere e lo zucchero. Frullate fino ad averle ben spumose. Aggiungete l'olio e continuate a frullare. Aggiungete la buccia del limone grattugiata. Versate man mano la farina con il lievito e amalgamate fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Fate una palla e fate riposare per una decina di minuti. Potete fare il tutto con l'impastatrice! Riprendete la pasta e fate dei filoncini non troppo grossi. Con un coltello tagliate dei piccoli pezzetti e posateli nella teglia non troppo vicini. Mettete in forno a 180° e fate cuocere fino a doratura. Dovranno essere croccanti. Quando tutti i piricchittus saranno cotti e freddi preparate la glassa. Io ne ho fatto una parte con un albume e qualche goccia di limone dove poi ho pian piano aggiunto dello zucchero a velo fino ad avere la consistenza di una crema. Ho versato in una grande ciotola una parte dei dolcetti e sopra ho messo lo zucchero preparato. Con un mestolo di legno ho fatto in modo che lo zucchero ricoprisse i piricchittus. Ho messo, poi ad asciugare su un foglio di carta forno, cercando di non farli attaccare l'un

l'altro. La seconda glassa l'ho fatta mettendo sul fuoco un tegame d'alluminio capiente con dentro 250 g di zucchero semolato e 250 ml di acqua. Ho messo sul fuoco a minimo! Ho fatto bollire fino a quando si sono formate le piccole bolle e l'acqua era quasi evaporata. Circa un ora! Ho versato i dolci e, continuando a stare sul fuoco, ho fatto ricoprire di zucchero fino a che si sono asciugati e si sono staccati uno dall'altro. Ho grattugiato un po' di buccia di limone per dare un buon sapore e profumo. Ho versato il tutto su una teglia e fatto raffreddare. Questi dolcetti si conservano per lungo tempo.