



La cucina longobucchese è essenzialmente povera, ma allo stesso tempo elaborata e indubbiamente sana. Ecco una ricetta:

Cullurielli

Cosa serve per la ricetta:

500 gr di farina bianca, 20 gr di lievito di birra, 500 gr di patate, un pizzico di sale, zucchero a velo

Preparazione

Come preparare la ricetta Cullurielli:

lessare le patate, pelarle, passarle allo schiacciapatate e unirvi il lievito di birra disciolto in mezzo bicchiere d'acqua tiepida. impastare fino ad ottenere una pasta morbidissima, aggiungere allora la farina, altra acqua tiepida e un pizzico di sale. lavorare accuratamente la pasta e modellare bastoncini del diametro di poco più di un centimetro e della lunghezza di una trentina di centimetri. riunire le estremità di ogni bastoncino formando una ciambellina. fare lievitare, coperte da un canovaccio, le ciambelline per un paio d'ore, poi friggerle in abbondante olio bollente fino a quando saranno ben gonfie e avranno raddoppiato il loro volume. sgocciolare i cullurielli dorati e croccanti spolverandoli di zucchero a velo. specialità tradizionale della vigilia di natale.

