
Pignolata alla Messinese

Pignolata alla Messinese

Ingredienti

- 500 gr. di farina 00
- 50 gr. di burro
- 5 uova
- 150 gr. di cioccolato fondente
- 200 gr. di miele
- limone
- olio per friggere
- sale.

Preparazione

Impastate la farina con le uova intere, il burro sciolto e un pizzico di sale, sino ad ottenere un composto morbido, e lasciatelo riposare per un'ora. Dopo, dividetela in cordoncini grossi come un dito che taglierete a pezzetti lunghi circa 2 cm. Friggete gli gnocchetti di pasta in abbondante olio ben caldo e scolateli su carta assorbente. In un tegame fate sciogliere il miele a fuoco basso. Togliete il tegame dal fuoco e aggiungete i gnocchetti fritti e della buccia grattugiata di un limone. Mescolate delicatamente con il cucchiaio di legno e versate il tutto su di un piatto da dolci dandogli la forma di un monticello. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e spalmatelo sulla superficie della pignolata.