

## RICETTA

Ingredienti: Farina, Acqua, sale, lievito, cannella, chiodi di garofano, un pizzico di sale, buccia d'arancia.

Procedimento: La farina viene stesa su di un tavolo su cui viene versata l'acqua dove precedentemente è stato fatto sciogliere il lievito. Vengono aggiunti il sale, la cannella, e i chiodi di garofano. Terminato l'impasto si aspettano circa due ore che termini la lievitazione. Terminata la lievitazione, l'impasto verrà spezzato in piccole porzioni e allungato. Prima di essere fritti nell'olio bollente, i piccelatiegli vengono arrotolati ed è da qui che prendono la loro forma che li caratterizza.