

# Nidi di tagliatelle dolci al Passito di Pantelleria

Categoria: Feste e ricorrenze - Carnevale



## Informazioni Generali



Preparazione:  
15 min



Cottura:  
15 min



Dosi per:  
10 persone



Costo:  
Basso



Difficoltà:  
Media

**Nidi di tagliatelle al Passito di Pantelleria**, sono dei simpatici ed aromatici dolcetti fritti, ricoperti di zucchero al velo, molto simili, come consistenza, alle chiacchiere.

Questi nidi, adatti al **periodo Carnevalesco**, si realizzano con un impasto di farina, uova, zucchero, burro e Passito di Pantelleria, vino siciliano liquoroso molto aromatico e piacevole; □impasto viene steso e tagliato in tagliatelle che verranno arrotolate e fritte nell'□olio caldo.



## Ingredienti per le tagliatelle

>> **Burro**

50 gr



>> **Uova**

2 intere + 2 tuorli



>> **Farina**

400 gr + 20 gr per la spianatoia



>> **Vanillina**

1 bustina



>> **Passito di Pantelleria**

4 cucchiaini



>> **Zucchero**

70 gr

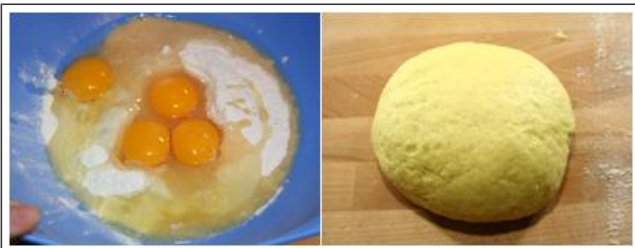


>> **Sale**

1 pizzico



## Preparazione



In una ciotola capiente (o su di una spianatoia) ponete la **farina**, le **uova**, il **sale**, lo **zucchero** semolato e la **vanillina**, il **burro** fuso e il **Passito di Pantelleria**; impastate bene fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico.



Dividete □impasto ottenuto in 3 parti; prendetene una parte, coprendo le altre con un canovaccio e stendetela con un matterello fino ad ottenere una sfoglia sottile, poi con una rotella liscia tagliatela a strisce della larghezza di 1 cm e  $\frac{1}{2}$ , formando delle tagliatelle. Ponete a scaldare sul fuoco dell'□olio di semi (meglio se di arachide).





Prendete **due tagliatelle** , arrotolatele delicatamente sulle dita e formate una specie di **nido**, poi immergetelo nell'olio caldo (ma non bollente), e quando si **sarà dorato** mettetelo a scolare su di una griglia (o su carta assorbente da cucina) e ponetelo su di un vassoio, poi cospargetelo con dello zucchero al velo. Procedete nel medesimo modo con il resto dell'impasto.

## Consiglio

---

La **frittura dei nidi di tagliatelle** è un passaggio molto importante per la buona riuscita di questi dolci: l'olio deve essere sufficientemente caldo ma non bollente al fine di friggere lentamente e dorare l'impasto.

Se volete, al posto del **Passito di Pantelleria** , vino liquoroso profumatissimo, potete usare altri alcolici come il **Porto**, la **Grappa** , la **Sambuca**, l'Anice, o similari.