

Cuddruredri di Carnevale, ricetta originale siciliana

Autore: Redazione

Data: 09 Febbraio 2022



Con la ricetta dei **Cuddruredri di Carnevale** potrete preparare delle **deliziose frittelle dolci siciliane**. Si preparano con farina di grano duro, sono sofficissime e non richiedono alcuna lievitazione. Somigliano alle ciambelline e sono ricoperte da zucchero.

Come fare i Cuddruredri di Carnevale

Quando arriva il periodo del **Carnevale in Sicilia**, sono davvero tanti i [dolci da poter preparare](#) e gustare. Sono vere e proprie **delizie fritte**, che conquistano grandi e piccini. Tra questi c'è la ricetta che vi suggeriamo oggi.

I **Cuddruredri di Carnevale** sono tipici **dell'agrigentino**, in particolare della zona di [Palma di Montechiaro](#). Esistono dolcetti simili in **altre parti della Sicilia**, anche **con altri nomi**. In questo caso, si tratta di **frittelle dolci**, che ricordano le ciambelline zuccherate.

Si preparano con **farina di grano duro** e non necessitano di **lievitazione**, quindi sono davvero semplicissime da cucinare. Vi bastano pochi ingredienti ed è probabile che li abbiate già in casa.

Vi potrà anche capitare di trovarli con **forme leggermente differenti** e piccole modifiche a livello di **ingredienti e impasto**. In ogni caso, non preoccupatevi, perché con i [dolci siciliani](#) è difficile sbagliare! Detto questo, mettiamoci ai fornelli e prepariamo i Cuddureddri Siciliani di Carnevale.

Ricetta dei Cuddureddri di Carnevale

Ingredienti

- Latte, 500 ml;
- Acqua, 500 ml;
- Farina di grano duro, 500 g;
- Scorza d'arancia non trattata, grattugiata;
- Zucchero, 50 g;
- Sale;
- Cannella in polvere;
- Olio di semi, mezza tazza da caffè;
- Zucchero semolato e cannella, per ricoprire;
- Olio per friggere.

Procedimento

1. Per fare i Cuddureddri di Carnevale, dovete anzitutto mettere in un pentolino l'acqua e il latte.
2. Aggiungete l'olio, lo zucchero, la scorza grattugiata di una arancia, un pizzico di cannella e il sale.
3. Fate bollire, quindi versate in unica soluzione la farina.
4. Mescolate con forza, usando un cucchiaino di legno, fino a ottenere un composto compatto, che si stacca dalle pareti.
5. Togliete dal fuoco e fate intiepidire.
6. Trasferite il composto su un piano da lavoro e lavorate un po' con le mani.
7. Create dei cordoncini da circa 30 grammi, quindi richiudete, creando una sorta di "e", un po' allungata.
8. Fate scaldare l'olio in una padella capiente.
9. Raggiunta una temperatura di circa 170°C, friggete.
10. I cuddureddri dovranno galleggiare.
11. Scolate e su un vassoio con carta assorbente.
12. Passate nello zucchero semolato unito alla cannella.

Buon appetito! Foto: [Carlos Lorenzo](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cuddureddri-di-carnevale-ricetta/>

Generato il 24/04/2025