

LACI CALABRESE

I laci sono fatti alla vigilia di Natale. Sono spesso inzuppati nel liquore dolce o nel vino.

1 kg di farina

1 cucchiaio di sale

2 cucchiaini di semi di finocchio o scaglie di peperoncino qb

4 cucchiaini di lievito, sciolto in acqua tiepido

½ tazza di olio extra vergine di oliva

¾ tazza di vino rosso

½ acqua tiepida extra se necessario, forse fino ad una tazza in più

olio di semi di girasole per friggere

1. Setacciare la farina in una ciotola, aggiungere il sale e il finocchio o il peperoncino. Fai un pozzo nel centro.
2. Unire il lievito sciolto, l'olio, il vino e solo 1 tazza d' acqua
3. Versare il liquido nel pozzetto e incorporare gradualmente la farina, aggiungere più acqua se necessario fino a ottenere un impasto morbido e lavorabile.
4. Versare su una tavola infarinata e impasta fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
5. Avvolgere in un canovaccio infarinato e mettere da parte per farsi crescere in volume. Questo potrebbe richiedere un'ora intera.
6. Taglia un piccolo pezzo di pasta e stendilo su una superficie asciutta. Dovrebbe essere di circa 1 cm di diametro e 35 cm di lunghezza.
7. Ruota insieme per creare una corda. Continuare fino a quando non viene utilizzato tutto l'impasto. (Puoi semplicemente tagliarli in strisce da 12 cm)

8. Riscaldare l'olio di semi di girasole in una padella profonda e friggere il laci fino a dorarlo su entrambi i lati. Non sovraffollare la padella poiché si espanderanno durante la cottura.

9. Lasciare asciugare sulla carta assorbente.

I Laci sono adatti al congelamento, possono essere consumati freddi, riscaldati e conservati per diversi giorni in un contenitore ermetico.

TORTA DI LIMONE

3 UOVA
210 g zucchero
125 ml olio di semi di girasole o di olive
125 ml succo di limone
scorza grattugiata di un limone
225 g farina
½ cucchiaino baking powder

Per preparare la torta al limone, per prima cosa rompiamo in una ciotola le uova e iniziamo a mescolare con le fruste elettriche. Aggiungiamo lo zucchero, sempre continuando a mescolare, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Continuando a mescolare versiamo l'olio goccia per goccia. Aggiungiamo adesso la scorza grattugiata di un limone, il succo del limone spremuto con uno spremi agrumi, e mescoliamo il tutto con le fruste elettriche.

Versiamo insieme la farina ed il baking powder e amalgamiamo il tutto, sempre con le fruste elettriche

Una volta mescolati tutti gli ingredienti il nostro impasto è pronto.

Versiamo l'impasto in uno stampo rotondo or oblungo da circa 30 cm x 12 cm ben unto e infarinato.

Inforniamo la torta al limone e lasciamo cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 170° per circa 45 minuti oppure in forno statico, preriscaldato a 180° per 50 minuti circa.

Lasciamo intiepidire il dolce una volta cotto, dopo di che estraiamolo dallo stampo e portiamo in tavola per colazione o per merenda.