



Loukoumades, le frittelle greche per un viaggio oltre il Mediterraneo

Impariamo a preparare le golose palline fritte di derivazione turca, croccanti fuori e morbide dentro. Resteremo rapiti dalla dolcezza del miele e dall'irresistibile aroma di cannella.



Loukoumades, le frittelle greche al miele e cannella (Foto © Lisa Corsoni).

Le **loukoumades** sono delle frittelle di pastella priva di uova che viene fatta riposare prima della frittura. In genere vengono ricoperte da una **golosa cascata di miele**, una spolverata di cannella e mandorle ridotte in granella.

Alcune versioni di questa leccornia, tipica della Grecia ma di antiche origini turche, prevedono l'uso di **noci al posto delle mandorle** o una combinazione delle due frutta secche per un'esplosione di sapori. In qualunque modo vengano servite, questi **dolci fritti** restano comunque ottimi da gustare in ogni momento della giornata.

Suggeriamo l'uso di un **miele delicato** che non sia eccessivamente invadente e che non copra l'aroma e il sapore intenso della cannella, in modo da creare un equilibrio armonico che spingerà a mordere una frittella dopo l'altra.



Olio, granella di nocciole e cannella (Foto © Lisa Corsoni).

Data di creazione

06/04/2019

Autore

lisa-corsoni