



## Nido d'Arancia

Portakal Yuvası



1 bicchiere succo d'arancia  
Mezzo bicchiere olio d'olive  
1 sbucia d'arancia grattugiata  
1 pizzico di sale  
1 bustina di lievito in polvere  
3 bicchieri di farina  
1 cucchiaio di zucchero semolato  
Per interno;  
1 bicchiere di noce pestato  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo . Si nolisce l'acqua e zucchero quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per qualche minuti poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciotola da impastare si mettono succo d'arancia ,olio d'olive,sale,sbucia d'arancia,zucchero semolato e farina setacciata piano piano finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Pasta preparato si coperta e si lascia a lievitare circa per 15 minuti poi si condivide in 3 pezzi uguali.
- # Primo pezzo si apre sul tavolo farinato figura di rettangolo . Si pizzica 1/3 di noce pestato e si schiaccia dalla sopra per picicare nell'impasto. Poi si fa il rullo stretto.
- # Si fa ugualmente anche gli altri pezzi poi questi pezzi si tagliano larghezza di mignolo.
- # Poi si filano nel vassaio oliato . Nelle parte tagliata arrivano la sopra .
- # Si arrossiscono bene nel forno riscaldato a 185 gradi dopo si leva dal forno e si aspetta circa 2 – 3 minuti dopo si svuota lo sciroppo frreddo.
- # Servirsi minimo tra 2 ore.

Nota: Si preferisce d'usare olio d'oliva di riviera.