

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fiadoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA PASTA

1 kg farina

7 uova intere

4 rossi d'uovo

200 g zucchero

200 g strutto

1 po' sale

scorza di limone grattugiata. Per il ripieno

PREPARAZIONE

1 Si lascia scolare il formaggio di pecora per circa 2 giorni. Si prepara la pasta. Si grattugiano insieme tutti i formaggi, poi vi si uniscono lo zucchero e le uova sbattute, mescolando bene.

Si stende la pasta non troppo sottile e si taglia in dischi di circa 10 cm di diametro. Si mette su ogni disco un po' di ripieno, si piega a metà, si sigilla e si indora con un po' d'uovo.

Cuocerli al forno.