

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sevada

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Semola
sfoglia di formaggio fuso
scorza di limone grattugiato
miele o zucchero

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta di semola e, nel gramolarla, farle assorbire dello strutto che la renderà più friabile.

Tagliare a fette le sfoglie di formaggio fuso, poggiarle sulla sfoglia cospargendole di scorza grattugiata di limone e ricoprirle con un'altra sfoglia di pasta, facendo aderire i bordi. Ritagliare tutt'intorno con la rotella dentata e friggerle in abbondante olio o strutto, dorandole da entrambe le parti.

Scolarle e spalmarle di miele o cospargerle di zucchero. Si consumano calde.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE