

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Intrigoni o chiacchere reggiane

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



## INGREDIENTI

500 g di farina  
100 g di burro  
150 g di zucchero a velo  
3 uova intere  
vino bianco secco  
buccia grattugiata di 2 limoni.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare bene tutti gli ingredienti e lasciare riposare l'impasto per 1 ora.  
Prendere la pasta, stenderla e ritagliare delle strisce e dare delle forme a fiocco, o come più preferite.