

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Papassini

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



### INGREDIENTI

- 1
- 3 kg di farina
- 6 uova
- 500 g di zucchero
- 200 g di strutto
- 30g di bicarbonato
- 1/5 litro di latte
- 300 g di noci o nocciole
- 300 g di uva passa
- semi di finocchio o vanillina o scorza di limone

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattere bene le uova intere con lo zucchero, fondere lo strutto nel latte caldo nel quale, dopo averlo lasciato sfreddare, si scioglie il bicarbonato, versandolo sulle uova.

Incorporare la farina, lavorando la pasta ottenuta, fino a quando diviene liscia e compatta. Unire le noci o le nocciole tritate nel pestello, l'uva passa lavata e asciugata, i semi di finocchio o la vanillina o la scorza grattugiata di limone.

Prendere piccole porzioni di pasta e su una spianatoia spolverizzata di farina, stenderla della lunghezza di 6/7 cm, tagliarla a forma di rombi, inumidire la parte superiore, passare i rombi sullo zucchero prima di sistemarli sulla teglia foderata di carta da forno e farli cuocere a forno ben caldo. Se i papassinos non vegono passati nello zucchero, dopo la cottura si possono ricorpire con una glassa di zucchero a veglo sciolto nell'anice o nell'alchermes.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE