



10

[ANTIPASTI]

Pizzelle al limone

LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 30 minuti

- DAL MERCATO

Per la pasta: 600 gr di farina 00, il succo di mezzo limone. Per il ripieno: 300 gr di ricotta, 50 gr di pecorino grattugiato o di parmigiano, 2 rossi d'uovo, sale, pepe e prezzemolo.

- DALLA PUTECA

olio extravergine di Sorrento dop

- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO

Se non gradite il gusto del limone, potete sostituire il succo di limone con marsala secco, otterrete comunque una pasta friabile e di gusto più delicato.

Pizzelle al limone

PREPARAZIONE

Per la pasta: impastare la farina con il succo di limone e 100 gr di olio, se risultasse troppo dura aggiungere un pò d'acqua. Fare riposare l'impasto. Nel frattempo preparare il ripieno mescolando bene gli ingredienti. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e tagliare dei dischi di 8 cm di diametro usando un bicchiere o un coppapasta. Mettere al centro di ogni disco un cucchiaino di ripieno, richiudere a mezzaluna. Friggere in abbondante olio bollente. Mangiarle calde.