

DITA DEGLI APOSTOLI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina
- sale
- 5 uova
- 1 limone
- zucchero
- cannella (3gr)
- sugna (1 cucchiaino)
- miele (4 cucchiaini)
- ricotta di pecora (400gr)
- mandorle dolci sgusciate

Come si prepara

Sbattere bene i tuorli d'uovo con lo zucchero, la farina e il sale.

Montare gli albumi a neve ferma ma non fermissima mescolandoli con i tuorli sbattuti.

In un padellino antiaderente sciogliere un po' di sugna con un filo di olio extravergine d'oliva e, quando sarà bollente, aggiungere un cucchiaino e mezzo di impasto per ogni crepes.

Disporre le crepes sul piano di lavoro e nel frattempo preparare la farcia mescolando la ricotta, il miele e la scorza grattugiata.

Mettere un cucchiaino di farcia in ogni crepe, arrotolarla su se stessa a forma di un dito e mettere ad un'estremità la mandorla che simulerà l'unghia.

Spolverare con cannella e sevir.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	171 kcal 716 kJ
-------------------	--------------------

Tags

feste, dolci regionali, dolci tipici, mediterraneo, tradizione, Apostoli

