

# Makuja Italiasta

*Seutuopisto, 01.2023*

*Elina Lannoy*

**PERCHÉ CUCINARE  
È UNA BELLISSIMA  
OCCASIONE!!!**



**... PER DARE, AMARE, RICEVERE...**

**FLAN LO CHEF**  
"da grande sarò un Cuoco"

## Lähteet

ja muita kiinnostavia linkkejä:

- Kaikki reseptit ja kuvat: La cucina italiana (italiaksi tai englanniksi):  
<https://www.lacucinaitaliana.it>
- Toinen jalka Italiassa –blogin reseptit (suomeksi):  
<http://toinenjalkaitaliassa.blogspot.com/p/reseptit.html>
- Ricettario – Ruokaa Italiasta (suomeksi):  
<http://ruokaaitaliasta.blogspot.com>

## Sisällysluettelo

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| I. Ruokakulttuurista .....                            | 2  |
| Ateriat.....                                          | 2  |
| Kahvilassa .....                                      | 2  |
| Syömään.....                                          | 2  |
| II. Reseptit .....                                    | 4  |
| 1 Pani.....                                           | 4  |
| Cocci ‘e birdura (Sardegna) .....                     | 4  |
| Focaccia .....                                        | 5  |
| 2 Primo .....                                         | 6  |
| Schlutzkrופן (Trentino-Alto Adige).....               | 6  |
| 3 Secondo .....                                       | 7  |
| Gattò napoletano nei peperoni (Campania).....         | 7  |
| 4 Contorni .....                                      | 8  |
| Finocchi al forno con pane alle erbe e mandorle ..... | 8  |
| Cipolle di Tropea al forno con caciocavallo .....     | 9  |
| 5 Dolce .....                                         | 9  |
| Pàrdulas sardi .....                                  | 10 |

# I. Ruokakulttuurista

## Ateriat

Italialainen ateria koostuu perinteisesti neljästä osasta. *Antipasto* – alkuruoka, *primo* – väliruoka, *secondo* – pääruoka ja *dolce* – jälkiruoka. Antipastot vaihtelevat runsaasti alueista ja ateriasta riippuen, mutta usein syödään leikkeleitä tai marinoituja kasviksia. Pastat kuuluvat *primoihin* eli väliruokiin kuten keitot ja risototkin. Niiden yhtenä tehtävänä on vatsan täyttäminen, ja siksi pääruoka on yleensä hyvin pelkistetty ja kevytkin (usein lihaa tai kalaa). Näiden lisäksi voi syödä lisukkeita, eli *contorni*, perunoita tai vihanneksia.

## Kahvilassa

Italiassa kahviloissa mennään yleensä ensin kassalle, jossa tilaus maksetaan ja vasta sen jälkeen kuitti viedään baaritiskille, jossa saa kuittia vastaan maksamansa tuotteet. Usein kahvi juodaan seisten baaritiskin ääressä. Useimmissa kahviloissa on eri hinnat tiskillä (*al banco*) ja pöydässä (*al tavolo*). Hinnat löytyvät jokaisen kahvilan seinältä. Kahvilasta riippuen hintaero voi olla huomattava.

## Syömään

Italiassa ravintola avataan puolen päivän maissa ja se suljetaan n. klo 15. Iltakuuden jälkeen se avataan uudelleen ja pidetään auki iltamyöhään saakka. Ruokapaikkoja on monenlaisia:

- ❖ **Trattoria** Aikaisemmin kaikkia ravintoloita kutsuttiin tällä sanalla. Siellä syötiin maksua vastaan sitä, mitä oli tarjolla. Nykyaikainen *trattoria* on varsinaista *ristorantea* pienempi, intiimimpi ja perinteisempi paikka.
- ❖ **Ristorante** Kun *trattori*alla aikoinaan oli mahdollisuus parantaa valikoimaansa ja palvelutasoansa, sitä alettiin kutsua ranskalaisperäisellä sanalla *ristorante*.
- ❖ **Osteria** Perinteisessä *osteriassa* voi juoda viiniä sekä napostella jotakin kevyempää.
- ❖ **Rosticceria** erikoisaamiseen kuuluvat avotulella grillatut ruokalajit.
- ❖ **Pizzeria** Pizzaa ei saa kaikista ravintoloista, vaan nimenomaan pizzerioista – jos paikan nimessä mainitaan sekä *ristorante* että *pizzeria*, se tarjoaa sekä pizzaa että muita ruokalajeja. Aito italialainen pizza tehdään avotuliuunissa ja sitä syödään yleensä iltaisin – lounasaikaan pizzaa ei aina ole tarjolla.
- ❖ **Gelateria** Jäätelöbaarit valmistavat yleensä itse omat jäätelönsä ja sorbettinsa.

# ITALY



## II. Reseptit

### I Pani

#### Cocci 'e birdura (Sardegna)

- ✓ 350 g Funghi champignon puliti
- ✓ 300 g Friarielli (broccoli di rapa)
- ✓ 200 g Patate
- ✓ 150 g Farina
- ✓ 4 Pomodori secchi
- ✓ 2 Cipolle (una bianca e una rossa)
- ✓ Basilico
- ✓ Aglio
- ✓ Semola rimacinata di grano duro
- ✓ Peperoncino
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ Sale, Pepe

- ✓ 350 g Siivottuja herkkusieniä
- ✓ 300 g Friariellia (Nauriin naatteja?)
- ✓ 200 g Perunoita
- ✓ 150 g Jauhoja
- ✓ 4 Kuivattua tomaattia
- ✓ 2 Sipulia (yksi valkoinen toinen punainen)
- ✓ Basilikaa
- ✓ Valkosipulia
- ✓ Karkeaa durumvehnäjauhoa
- ✓ Punaista chiliä
- ✓ Neitsytoliiviöljyä
- ✓ Suolaa, Pippuria



Kesto: 1t15 Annoksia: 4

*Sminuzzate i funghi e saltateli in padella in un velo di olio con 1 spicchio di aglio, per qualche minuto.*

*Spegnete e trasferiteli in un piatto.*

*Sbollentate i friarielli in acqua bollente salata per 1-2 minuti al massimo, scolateli molto bene e ripassateli nella stessa padella dei funghi con 1 spicchio di aglio e 1-2 cucchiaini di olio.*

*Sminuzzateli grossolanamente con il coltello.*

*Sbucciate le patate e grattugiatele con la grattugia a fori grandi.*

*Affettate finemente le cipolle e sminuzzate i pomodori secchi.*

*Raccogliete tutte le verdure che avete preparato in una ciotola capiente, unite un ciuffo di basilico tritato, un po' di peperoncino, la farina, sale, pepe.*

*Impastate con le mani aggiungendo un filo di olio.*

*Ungete una teglia e distribuitevi il composto formando uno strato spesso 1-2 cm.*

*Spolverizzate con la semola e condite ancora con un filo di olio.*

*Infornate in modalità statica a 190 °C per circa 40 minuti.*



Hienonna sienet ja kuullota niitä öljytyllä pannulla 1n valkosipulinkynnen kanssa muutama minuutti.

Sammuta ja siirrä ne lautaselle.

Blansoi friariellit kiehuvaan suolalla maustetussa vedessä enintään 1-2 minuuttia, valuta ne hyvin ja kuullota niitä samassa pannussa kuin sienet 1n valkosipulinkynnen ja 1-2 ruokalusikallisen öljyssä.

Leikkaa ne karkeaksi veitsellä.

Kuori perunat ja raasta ne isoreikäisellä raastimella.

Viipaloi sipuli hienoksi ja hienonna kuivatut tomaatit.

Kerää kaikki valmistamasi vihannekset suureen kulhoon, lisää oksa hienonnettua basilikaa, hieman chiliä, jauhot, suolaa ja pippuria.

Vaivaa käsin lisäämällä tilkka öljyä.

Voitele vuoka ja levitä seos 1-2 cm paksuksi kerrokseksi.

Ripottele päälle mannasuurimot ja lorauta vielä tilkka öljyä.

Paista staattisessa lämmössä 190 asteessa noin 40 minuuttia.

## Focaccia

- ✓ 380 g Farina
- ✓ 15 g Lievito di birra fresco  
/ 1 bust. di Lievito di birra secco
- ✓ 220 ml Acqua tiepida
- ✓ 1 cc Zucchero
- ✓ 25 g Olio extravergine di oliva
- ✓ Per la copertura Olio di oliva, sale grosse,  
e ...

- ✓ 380 g Jauhoa
- ✓ 15 g Tuorehiivaa  
/ 1 ps Kuivahiivaa
- ✓ 220 ml Haaleaa vettä
- ✓ 1 tl Sokeria
- ✓ 25 g Neitsytoliiviöljyä
- ✓ Koristeeksi Oliiviöljyä, karkeaa suolaa,  
ja ...

Annoksia: 1 pellillinen

*Prendete una ciotola e versateci l'acqua con lo zucchero e il lievito. Fatelo sciogliere.*

*Poi aggiungete olio, farina e sale e con un cucchiaino, create il primo amalgama.*

*Trasferite su una spianatoia il composto per lavorarlo a mano e formare un impasto compatto e omogeneo.*

*Riponete il composto nella ciotola, copritela con della pellicola trasparente o un canovaccio pulito di cotone e lasciate a riposo per circa un'ora e mezza.*

*Trascorso il tempo necessario, prelevate l'impasto e stendetelo nella teglia foderata con della carta da forno oliata, ungendovi anche un po' le mani per aiutarvi a farlo aderire meglio.*

*Utilizzate i polpastrelli per creare tante piccole fossette.*

*Se serve, conditela ancora con un filo d'olio. Completate con del sale grosso.*

*Ecco la vostra tela, pronta da decorare.*

*Cuocete in forno caldo a 230° per circa 30 minuti.*

Kaada vesi, sokeri ja hiiva kulhoon. Anna sokerin ja hiivan sulaa.

Lisää sitten öljy, jauhot ja suola ja sekoita lusikalla ensimmäisen kerran.

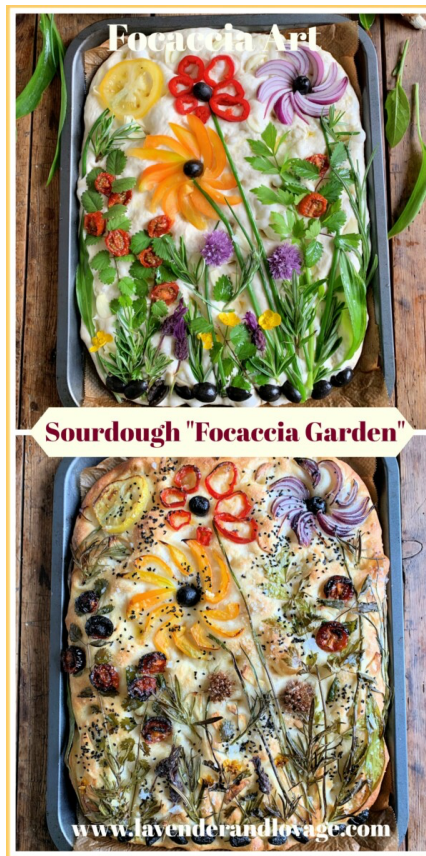
Siirrä seos leivinalustalle käsin vaivattavaksi ja muodosta tiivis ja homogeeninen taikina.

Laita taikina takaisin kulhoon, peitä se tuorekelmulla tai puhtaalla puuvillaliinalla ja anna levätä noin puolitoista tuntia.

Nosta taikina ja levitä se öljytyllä leivinpaperilla vuoratulla pellille. Öljytä myös käsiäsi hieman, jotta taikina tarttuisi paremmin.

Luo useita pieniä koloja sormenpäilläsi. Tarvittaessa mausta vielä öljyllä. Viimeistele karkealla suolalla.

Siinä pellillinen valmis koristamiseen. Paista kuumassa uunissa 230 asteessa noin 30 minuuttia.



Vinkkejä:

- Käytä mielikuvitusta ja mitä löytyy keittiöstä!
- Valmistelee ensin luonnos.
- Esikypsennä kiinteät vihannekset kuten tankoparsa ja bataatti (25 sekuntia mikrossa pitäisi riittää).

## 2 Primo

### Schlutzkrapfen (Trentino-Alto Adige)

- ✓ 150 g Farina di segale
- ✓ 150 g Spinaci bolliti
- ✓ 100 g Ricotta
- ✓ 100 g Farina di frumento
- ✓ 1 Cipolla
- ✓ 1 Spicchio di aglio
- ✓ 1 Uovo
- ✓ Noce moscata grattugiata
- ✓ Erba cipollina
- ✓ Grana grattugiato
- ✓ Sale, Pepe
- ✓ Burro
- ✓ Olio extravergine di oliva

- ✓ 150 g Ruisjauhoja
- ✓ 150 g Kiehautettua pinaattia
- ✓ 100 g Ricotta-tuorejuustoa
- ✓ 100 g Vehnäjauhoja
- ✓ 1 Sipuli
- ✓ 1 Valkosipulinkynsi
- ✓ 1 Kananmuna
- ✓ Raastettua muskottipähkinää
- ✓ Ruohosipulia
- ✓ Raastettua Grana Padano -juustoa
- ✓ Suolaa, Pippuria
- ✓ Voita
- ✓ Neitsytoliiviöljyä

Kesto: 1t

Annoksia: 4

*Emulsionate in una ciotola 60 g di acqua tiepida con l'uovo, 1 cucchiaino di olio e una presa di sale.*

*Disponete le due farine a fontana su una spianatoia, create un buco al centro, versatevi il composto di acqua e uovo e incorporatelo finché non otterrete un impasto liscio e omogeneo.*

*Avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 30'.*

*Affettate sottilmente gli spinaci.*

*Tritate aglio e cipolla e fateli rosolare in padella con una noce di burro e 1 cucchiaino di olio.*

*Aggiungete gli spinaci, regolate di sale, fate insaporire a fiamma bassa per 5' e spegnete.*

*Unite al composto di spinaci la ricotta, 1 cucchiaino di grana e un pizzico di noce moscata e di pepe.*

*Lavorate la pasta velocemente in modo che non si secchi, stendendola in fogli di 1-2 mm di spessore.*

*Ritagliate con un tagliapasta (Ø 7 cm) dei dischi e ponete al centro un cucchiaino di composto di spinaci.*

*Piegate a metà i dischi di pasta sul ripieno, ricavando dei ravioli a mezzaluna.*

*Fondete 20 g di burro.*

*Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per 1-2'.*

*Scolateli e conditeli con abbondante grana grattugiato, il burro fuso e l'erba cipollina.*

Vatkaa kulhossa kananmuna, 60 g haalea vettä, 1 rkl öljyä ja ripaus suolaa.

Asettele jauhot lähteen muotoiseksi taikinalevyille, tee keskelle aukko, kaada sekaan vesi-munaseos ja sekoita, kunnes saat tasaisen ja homogeenisen seoksen.

Kääri taikina muovikelmuun ja anna levätä jääkaapissa 30 minuuttia.

Leikkaa pinaatti ohueksi silpuksi.

Hienonna valkosipuli ja sipuli ja ruskista ne pannulla voinokareen ja 1 rkl öljyn kera.

Lisää pinaatti, mausta suolalla, keitä miedolla lämmöllä 5 minuuttia ja sammuta.

Lisää pinaattiseokseen ricotta, 1 rkl Grana Padanoa ja ripaus muskottipähkinää ja pippuria.

Vaivaa taikina nopeasti, jottei se kuivu, kauli 1-2 mm paksuksi levyksi.

Leikkaa levyjä pitsaleikkurilla (Ø 7 cm) ja laita keskelle teelusikallinen pinaattiseosta.

Taita pastalevyt puoliksi täytteen päälle, jolloin saat puolikuun muotoisia nyyttejä.

Sulata 20 g voita.

Keitä raviolit suolalla maustetussa vedessä 1-2 minuuttia.

Valuta ja mausta runsaalla raastetulla Grana Padanolla, sulatetulla voilla ja ruohosipulilla.



### 3 Secondo

#### Gattò napoletano nei peperoni (Campania)

- ✓ 80 g Salame napoletano a cubetti
- ✓ 80 g Provola affumicata a cubetti
- ✓ 60 g Prosciutto cotto a cubetti
- ✓ 30 g Grana Padano grattugiato
- ✓ 4 Peperoni non troppo grandi
- ✓ 2-3 Patate di media grandezza
- ✓ 1 Uovo
- ✓ Pangrattato
- ✓ Burro
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ Sale, Pepe

- ✓ 80 g Campanian salami -makkaran kuutioita
- ✓ 80 g Provola-juuston kuutioita
- ✓ 60 g Keittokinkkua kuutioina
- ✓ 30 g Raastettua Grana Padano -juustoa
- ✓ 4 Paprikaa, ei liian isoja
- ✓ 2-3 Perunaa, keskikokoisia
- ✓ 1 Kananmuna
- ✓ Korppujauhoja
- ✓ Voita
- ✓ Neitsytoliiviöljyä
- ✓ Suolaa, Pippuria

Kesto: 1t50 Annoksia: 4

*Lessate le patate.*

*Private i peperoni del picciolo ritagliando la calotta a mo' di coperchio (tenete i cappellini da parte).*

*Eliminate i semini e i filamenti bianchi e ricavate i gusci per accogliere il gattò.*

*Pelate le patate e schiacciatele con uno schiacciapate; per renderle particolarmente cremose, passatele una seconda volta.*

*Raccogliete in una ciotola capiente le patate, sale, pepe, l'uovo, il salame, il prosciutto, il grana e la provola.*

*Mescolate bene tutto ottenendo un composto compatto.*

*Distribuitelo nei peperoni pressandolo in modo che non ci siano vuoti; spolverate la superficie con abbondantissimo pangrattato e qualche pezzettino di burro.*

*Accomodate i peperoni in una teglia rivestita di carta forno, ungeteli con un filo di olio e cuoceteli nel forno in modalità statica a 175 °C per 40-45 minuti.*



Keitä perunat.

Irrota paprikoista kanta (pidä hatut sivussa).

Tyhjennä paprikat poistaen siemenet ja valkoiset filamentit.

Kuori perunat ja muussaa ne perunamurskaimella; saadaksesi niistä erityisen kermaisia, muussaa ne toisen kerran.

Kerää isoon kulhoon perunat, suola, pippuri, kananmuna, salami, kinkku, grana-sekä provola-juustot.

Sekoita kaikki hyvin tiiviiksi seokseksi.

Täytä paprikat seoksella niin, ettei jää tyhjää; ripottele pinnalle runsaasti korppujauhoja ja muutama pieni pala voita.

Laita paprikat leivinpaperilla vuoratulle uunipellille, voitele tilkalla öljyä ja kypsennä uunissa 175°C:ssa 40-45 minuuttia.

## 4 Contorni

### Finocchi al forno con pane alle erbe e mandorle

- ✓ 20 g Mandorle pelate
- ✓ 3 fette di Pancarré
- ✓ 2 Finocchi
- ✓ Sale
- ✓ Prezzemolo
- ✓ Aneto
- ✓ Olio extravergine d'oliva
- ✓ 3 Arance
- ✓ Olive
- ✓ 20 g Kuorittuja manteleita
- ✓ 3 siivua Paahtoleipää
- ✓ 2 Fenkolia
- ✓ Suolaa
- ✓ Persiljaa
- ✓ Tilliä
- ✓ Neitsytoliiviöljyä
- ✓ 3 Appelsiinia
- ✓ Oliiveja

Kesto: 40 minuuttia Annoksia: 6

*Pulite i finocchi, conservando le barbe e le estremità, e tagliateli a rondelle di 4-5 mm.*

*Frullate le fette di pancarré con le mandorle, un bel ciuffo di prezzemolo, uno di aneto con il suo gambo e parte delle barbe dei finocchi, regolando di sale.*

*Disponete i finocchi in una teglia rivestita con carta da forno e leggermente unta.*

*Infornateli a 190 °C con un pentolino di acqua per 15 minuti.*

*Cospargeteli poi con il pane alle mandorle ed erbe e cuocete ancora per 5 minuti.*

*Da recuperare: gli scarti del finocchio, i gambi, le guaine più esterne e le barbine si possono utilizzare per preparare un'insalata: tagliate molto finemente gambi e guaine; tritate le barbine grossolanamente al coltello. Pelate 3 arance, tagliatele prima a fette poi a triangoli; unitele ai finocchi, condite con un filo di olio e un pizzico di sale e completate con 30 g di olive taggiasche tagliate a metà.*



Puhdista fenkoli, naatit ja kärjet säilyttäen, ja leikkaa ne 4-5 mm:n viipaleiksi.

Sekoita leipäviipaleet manteleiden, persiljan oksan, tillin oksan kera sekä osan fenkolinaateista, mausta suolalla.

Aseta fenkoli kevyesti voidellulle voipaperilla vuoratulle pellille.

Paista niitä 190°C vesikattilan kanssa 15 minuutin ajaksi.

Ripottele sitten päälle manteli- ja yrttileipää ja paista vielä 5 minuuttia.

Hyödynnettävä: fenkolin jätteet, varret ja uloimmat tupet voidaan käyttää salaatin valmistukseen: leikkaa varret ja tupet erittäin hienoksi. Kuori 3 appelsiinia, leikkaa ne ensin viipaleiksi ja sitten kolmioiksi; lisää ne fenkoliin, mausta öljyllä ja suolalla ja lisää 30 g kahtia leikattuja Taggiasca-oliiveja.



## Cipolle di Tropea al forno con caciocavallo

- ✓ 1,5 kg Cipolle rosse
- ✓ 250 g Caciocavallo calabro
- ✓ 90 g Mandorle
- ✓ Limone
- ✓ Olio extravergine d'oliva
- ✓ Sale grosso e fino
- ✓ Pepe

- ✓ 1,5 kg Punaisia sipuleita
- ✓ 250 g Caciocavallo-juustoa
- ✓ 90 g Manteleita
- ✓ Sitruuna
- ✓ Neitsytoliiviöljyä
- ✓ Suolaa, karkeaa ja hienoa
- ✓ Pippuria

Kesto: 1t10    Annoksia: 6-8

*Adagiate le cipolle, intere e con la buccia, su un letto di sale grosso, sulla placca del forno.*

*Infornatele a 180 °C per 35 minuti circa.*

*Sfornatele, pulitele dal sale e tagliatele a metà.*

*Svuotatele rimuovendo le guaine più interne.*

*Tagliate queste ultime grossolanamente e mescolatele con il caciocavallo grattugiato, le mandorle spezzettate e la scorza grattugiata di ½ limone, un filo di olio, sale e pepe.*

*Distribuite questo ripieno nelle cipolle scavate, riempiendole.*

*Sistamate le cipolle farcite in una placca (senza sale) e infornatele a 190 °C per 10 minuti, nel forno ventilato.*

*Sfornatele e profumatele con la scorza grattugiata di ½ limone prima di servirle.*

Asettele sipulit kokonaisina kuorineen uunipellille karkealle suolapellille.

Paista niitä 180°C:ssa noin 35 minuuttia.

Ota ne uunista, puhdista ne suolasta ja leikkaa ne puoliksi.

Tyhjennä ne poistamalla sisimmät kerrokset.

Leikkaa tupet karkeaksi ja sekoita niihin raastettu caciocavallo, hienonnetut mantelit ja ½ sitruunan raastettu kuori, tilkka öljyä, suola ja pippuri.

Levitä tämä täyte kaivettuihin sipuleihin täyttäen ne.

Asettele täytetyt sipulit uunipellille (ilman suolaa) ja paista niitä 190°C 10 minuuttia kiertoilmauunissa.

Ota ne uunista ja mausta ne ½ sitruunan raastetulla kuorella ennen tarjoilua.



## 5 Dolce

### Pàrdulas sardi

- ✓ 400 g Ricotta scolata
- ✓ 320 g Semola di grano duro rimacinata
- ✓ 100 g Formaggio vaccino fresco grattugiato
- ✓ 100 g Zuccherò semolato
- ✓ 25 g Burro
- ✓ 2 Tuorli
- ✓ 1 Uovo
- ✓ 1 Arancia
- ✓ 1 Limone
- ✓ 1 bust. di Zafferano
- ✓ Sale

- ✓ 400 g Valutettua ricotta-juustoa
- ✓ 320 g Durumvehnän mannasuurimoita
- ✓ 100 g Raastettua tuoretta lehmänmaitojuustoa
- ✓ 100 g Sokeria
- ✓ 25 g Voita
- ✓ 2 Keltuaista
- ✓ 1 Kananmuna
- ✓ 1 Appelsiini
- ✓ 1 Sitruuna
- ✓ 1 ps Sahramia
- ✓ Suolaa

Kesto: 2t30 Annoksia: 8

*Impastate 250 g di semola con 100 g di acqua tiepida, 1 cucchiaino di succo di limone e un pizzico di sale, lavorando il composto per circa 15 minuti, quindi incorporate il burro, poco per volta.*

*Modellate l'impasto a palla, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 1 ora circa.*

*Preparate il ripieno: mescolate la ricotta, il formaggio grattugiato, lo zucchero, un pizzico di sale, lo zafferano e la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia.*

*Amalgamatevi i tuorli e l'uovo sbattuti, unendo, alla fine, 70 g di semola.*

*Stendete l'impasto in una sfoglia sottile e ritagliatevi circa 16-18 dischi (ø 10 cm).*

*Distribuite un bel cucchiaino di ripieno nel centro di ogni disco, quindi sollevate il bordo e pizzicatelo, per creare un decoro dentellato.*

*Infornate le pàrdulas a 150 °C per 30 minuti, lasciate raffreddare e servite.*

Sekoita 250 g mannasuurimoita 100 grammaan lämmintä vettä, mukaan 1 tl sitruunamehua ja ripaus suolaa, sekoita seosta noin 15 minuuttia, lisää sitten voi, vähän kerrallaan.

Muotoile taikinasta pallo, kääri se muovikelmuun ja laita jääkaappiin lepäämään noin 1 tunniksi.

Valmista täyte: sekoita ricotta, juustoraaste, sokeri, ripaus suolaa, sahrami sekä 1 sitruunan ja 1 appelsiinin raastettu kuori.

Sekoita keltuaiset ja vatkattu kananmuna ja lisää lopuksi 70 g mannasuurimoita.



Kauli taikina ohueksi levyksi ja leikkaa siitä noin 16-18 levyä (ø 10 cm).

Levitä reilu lusikallinen täytettä jokaisen kiekon keskelle, nosta sitten reunaa ja rypytä sitä.

Paista pàrduloita 150 °C:ssa 30 minuuttia, anna jäähtyä ja tarjoile.

# 20 BUONI MOTIVI PER VIVERE IN ITALIA



*Grazie ai cuochi e buon appetito!*