

# POMODORI CONFIT RIPIENI

Finalmente un weekend bello!!! E son convinta che tutt'Italia sta facendo la ola!! Io avevo già fatto i miei programmini ma "qualcuno" si è ammalato.. 0.0 Ma io dico.. hai tutto l'inverno per ammalarti.. proprio adesso!!!! lasciamo perdere vah!

Qualche giorno fa sfogliavo un catalogo di famosi cocci per la conservazione del cibo e uno di questi conteneva dei simpatici pomodori ripieni, mi è piaciuta tanto l'idea che ho voluto provare a farli inventandomi un ripieno che può assomigliare a quello del polpettone.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)

## **POMODORI CONFIT RIPIENI**

per 6 persone

12 pomodori rossi medi

erbe miste (maggiorana, timo, salvia)

origano secco

prezzemolo-basilico

200 gr di macinato di vitello

200 gr di macinato di bovino

100 gr di salsiccia

100 gr di ricotta

50 gr di mozzarella per pizza

50 gr di provola dolce

1 uovo

30 gr di Parmigiano Reggiano

1 cucchiaino di tabasco\*

olio extravergine d'oliva

sale, pepe\*se non vi piace il piccante si può omettere o se non lo avete potete usare peperoncino in polvere.



Accendete il forno a 120°.

Tagliate la calotta dei pomodori e svuotateli, lavate e tritate le erbe aromatiche (tranne basilico e prezzemolo) unitele a una manciata di origano secco e a dell'olio extravergine d'oliva, salate e condite i pomodori e le loro calotte sia esternamente che dentro. In una teglia ricoperta con carta forno posizionate i pomodori a testa in giù in modo che il liquido che si formerà possa uscire. Cuocete per circa due ore.

Nel frattempo preparate il ripieno, unite le carni, la ricotta il parmigiano, la mozzarella e la provola grattugiate con una grattugia a fori grossi, tritate una manciata di prezzemolo e



6-7 foglie grosse di basilico, unitele al composto assieme al tabasco, salate.

Togliete i pomodori dal forno, lasciateli riposare dieci minuti e riempiteli con abbondante ripieno in modo che fuoriesca dai pomodori, coprite con la calotta e mettete a cuocere in forno a 160° per circa 35-40 minuti.

PS. se avanza il ripieno potete fare delle polpette sempre da cuocere al forno perchè visto che ci sono la mozzarella e la provola queste si attaccherebbero alla padella.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



---

## **STROZZAPRETI AI BORLOTTI**

Il giorno di Pasqua il mio nonnino ha deciso di lasciarci, lui era molto credente e se n'è andato proprio nel giorno della resurrezione, beh.. se esiste una seconda vita lui è uno di quelli che merita di viverla e merita di godersela con meno sacrifici di quelli che ha fatto in questa.

Lo so che era mio nonno e posso sembrare di parte ma in realtà io sono molto obiettiva ed era davvero difficile non volergli bene, in paese lo conoscevano tutti come un'uomo buono, un'instancabile lavoratore, risparmiatore fino all'osso ma generosissimo, per lui non voleva mai niente a parte le sue adorato caramelle, perchè era golosissimo... ora capite da chi ho preso!?!?

Era fortissimo e non voleva mai dire quando stava male, ha superato ben due tumori nella sua vita uno a 95 anni, dopo ben sette ore di operazione, e dopo poche settimane era già nel suo amato orto!! una roccia!!! Eppure il terzo è arrivato implacabile a 97 anni e non ha lasciato scampo, in un mese e mezzo l'ha spento, la cosa incredibile è che se pur negli ultimi giorni non parlava più, fino all'ultimo capiva tutto quello che gli dicevamo, era lucidissimo e fortunatamente ha sofferto poco.

Ha voluto essere sepolto in terra, nella sua tanto amata terra, mia mamma non era contenta della scelta ma l'ha comunque rispettata.

Adorava i fagioli, li piantava sempre, li raccoglieva, li sgranava e li congelava, ora io voglio dedicargli questa ricetta perchè son sicura gli sarebbe piaciuta molto e anche se questi fagioli non sono i suoi sono davvero eccellenti.





ombelicodivenere blog

Gli strozzapreti sono una pasta tipica Romagnola, si narra che durante il dominio dello Stato Pontificio in Romagna i preti portassero via le uova alle azdore che rimaste senza la materia prima per realizzare la pasta fresca, si inventarono un'altro impasto fatto solo di acqua e farina. Per questo motivo mentre stavano con le mani in pasta, auguravano al prete di strozzarsi proprio mangiando le uova "sequestrate". Si lo so, ho detto solo acqua e farina, solitamente li preparo così, mia mamma invece segue la ricetta di un famoso ristorante della zona, non ricordo bene come abbia fatto ad averla ma prevede anche l'utilizzo di albumi, parmigiano e pangrattato, a mio parere è valida quindi voglio proporvela.



## **STROZZAPRETI AI BORLOTTI**

per 4-5 persone

per la pasta

380 gr di farina 00

20 gr di parmigiano Reggiano

5 gr di pangrattato

sale, pepe

1 albume

1 bicchiere d'acqua

per il sugo

200 gr di fagioli borlotti giganti varietà Lamon Melandri

Gaudenzio

1 scalogno



1 carota  
1 gambo di sedano  
4 cucchiaini di salsa di pomodoro  
1 spicchio d'aglio  
2 foglie di salvia  
1 rametto di rosmarino  
2 rametti di maggiorana  
1 foglia di alloro  
1 cucchiaino raso di sale grosso  
olio extravergine d'oliva



Mettete in ammollo i fagioli borlotti per 5 ore. Scolateli dall'acqua.  
Tagliate grossolanamente lo scalogno, la carota e il sedano.  
In una casseruola mettete un filo d'olio extravergine d'oliva,

soffriggete le verdure, dopo pochi minuti aggiungete i fagioli borlotti, unite la salsa di pomodoro, la foglia d'alloro e le erbe tritate assieme allo spicchio d'aglio e al sale grosso. Allungate con acqua fino a tre dita sopra i fagioli, cuocete circa 40 minuti. Se la salsa si asciuga troppo allungate con altra acqua, la consistenza dovrà essere cremosa ma non troppo liquida. Togliete 1/3 dei fagioli scolati dal sugo e frullate i restanti dentro il loro sugo, rimettete gli altri fagioli. Nel frattempo che i fagioli cuociono preparate gli strozzapreti lavorando assieme tutti gli ingredienti finchè si formerà un composto omogeneo.

ps. la quantità di acqua è solo indicativa, dovrete ottenere un'impasto morbido ma non appiccicoso.

Lasciate riposare la pasta venti minuti poi stendetela ad uno spessore di mezzo centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm e iniziate ad arrotolarle con le mani strappando man mano gli strozzapreti lasciandoli piuttosto lunghi.

Fate bollire dell'acqua salata e cuocete gli strozzapreti circa 5 minuti, scolateli e metteteli nella casseruola del il sugo di fagioli, lasciate insaporire un paio di minuti in modo da terminare la cottura. Disponete la pasta nel piatto e condite con un filo d'olio extravergine d'oliva crudo.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)





PS. Naturalmente piatto, tegamino e anche tronchi.. sono i suoi!!

---

## COTTAGE PIE

Avete presente quando andate da qualche parte in giro per il mondo e volete assaggiare le specialità del posto!?!? Ho già detto diverse volte che io vado proprio in cerca di queste ma devo dire che quando son stata a Londra non ero molto

preparata e al di là di tanti hamburger un club sandwich e di una fantastica colazione all'inglese non ho mangiato cose tipiche, poi mi è capitato di sfogliare una rivista di cucina tipica Britannica e ho voluto provare questo piatto, in realtà il cottage pie viene preparato con il macinato ma io amo lo spezzatino e quindi l'ho preparato con questa carne tagliata a piccoli pezzi, poi mi piace un sacco la crosticina di purè che viene messa sopra!!



### **COTTAGE PIE**

per 3 persone

300 gr di spezzatino di manzo

1 porro

2 carote  
1 piccola cipolla  
2 gambi di sedano  
3 cucchiaini di salsa Worcester  
1 cucchiaino di farina  
3 foglie di salvia  
1/2 bicchiere di vino bianco  
400 ml di brodo vegetale circa  
650 gr di patate  
1 uovo  
50 gr di parmigiano Reggiano  
noce moscata  
sale, pepe

Pulite le verdure, tagliate le carote il sedano e la cipolla a cubetti, il porro a rondelle, soffriggete tutto in una larga padella con dell'olio extravergine d'oliva. Tagliate lo spezzatino in piccoli pezzetti e passateli nella farina, aggiungeteli alle verdure e fateli rosolare bene. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Salate, pepate aggiungete la salvia tritata e allungate con il brodo. Lasciate cuocere circa 45 minuti, se usate la pentola a pressione circa 20 minuti con meno liquido (circa 300 ml). Aggiungete la salsa Worcester. Nel frattempo lessate le patate, quando saranno cotte schiacciatele, unite l'uovo, il parmigiano, la noce moscata sale e pepe.

Mettete la carne in una terrina, livellatela e disponete sopra il purè cercando di fare uno strato uniforme.

Mettete in forno a 200° per circa 20 minuti. Se volete una crosticina più croccante cuocete gli ultimi 5 minuti con il grill al massimo della temperatura.





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



con questa ricetta partecipo al contest di Cinzia  
e Salter

---

## **CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE**

Stasera sono in vena di riflessioni, un po polemiche a dir il vero!!

Ieri sera son andata a dormire col pensiero della forte scossa

sentita alle 21:22, non ho sentito la mia amica perchè era un po tardi e non volevo disturbarla.. quindi stamattina già ero un po in ansia.

Come tutti saprete alle 11 è stato proclamato il lutto nazionale e il nostro titolare ha voluto aderire quindi ci siamo fermati, abbiamo spento la radio, tutti i macchinari e anche le luci, io e qualche mia collega siamo rimaste in silenzio a pensare, meditare, pregare, altre invece ne hanno approfittato per chiaccherare, qualcuna addirittura per farsi due risate.. non potete capire la rabbia che mi hanno fatto, dove sta il rispetto per le persone che hanno perso la casa, i parenti, il lavoro, tutta la loro vita.. ora io sono particolarmente coinvolta ma ricordo benissimo che quando ci fu il terremoto dell'Aquila io lavoravo proprio a Cavezzo e per il lutto proclamato ci mettemmo tutti nella stessa stanza in religioso silenzio, e nessuno aveva li amici o parenti!!!

Oggi poi parlavo con Angela, la mia amica di Cavezzo, mi ha detto che è andata per la prima volta in paese ed è rimasta sconvolta vedendo delle persone, non del posto, che facevano delle foto alle case crollate e come simpatico souvenir portavano via dei pezzi di mattoni.. e qui... senza parole!!!

Inoltre mi ha detto che oggi uno di un laboratorio tessile, un po lontano dalla zona coinvolta nel terremoto, gli ha minimizzato l'accaduto, lei è rimasta malissimo non credendo all'insensibilità di certe persone, io penso che il terrore che loro si portano dentro può capirlo solo chi l'ha provato, ma credo che il fatto di dover dormire in tenda, di non sapere dove andranno a vivere, di non poter fare nessun progetto, di non immaginare nemmeno come sarà la loro vita, di non potersi permettere più nemmeno un sogno.. questo... questo penso si possa comprendere, e solo questo basta per avere un'immensa solidarietà!!

Tutto questo in una sola giornata... mi ha lasciato davvero tanto amaro in bocca!!! Sicuramente però dall'altra parte ci sono tante persone sensibili, tanti volontari, tante persone che si danno da fare e che stanno vicino alle popolazioni colpite, e queste persone va tutta la mia sincera ammirazione e gratitudine, perchè oggi è toccato a loro ma domani non si può sapere!!!





### **CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE**

300 gr di carpaccio di manzo  
2 zucchine freschissime  
parmigiano reggiano  
pinoli  
rucola  
succo di 1 limone  
40 ml di vino bianco  
40 ml di acqua  
olio evo, aceto balsamico di modena  
sale, pepe

In una casseruola mettete il succo di limone, il vino bianco e l'acqua e mettete la carne a marinare 10 minuti.

Scolate la carne e tamponatela con della carta assorbente, condite con un'emulsione fatta di olio evo, aceto balsamico di modena, sale e pepe.

Tagliate le zucchine sottilissime e il grana a scaglie, scottate i pinoli in padella.

Nel piatto da portata disponete la prima fetta di carpaccio, mettete le fette di zuccina il grana a scaglie e proseguite per altri due strati, decorate con qualche foglia di rucola e coi pinoli.

Condite con un po di aceto balsamico e olio evo.



con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD

---

# GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

Oggi mi sento meglio, questa è stata davvero una brutta settimana, ho faticato a pensare ad altro!!! dopo martedì, dopo aver percepito tutto il terrore, tutto lo sconforto, tutto lo smarrimento della mia amica mi son sentita davvero impotente, volevo fare qualcosa ma non sapevo cosa, l'ho sentita tutti i giorni con tanta gioia perchè lei mi diceva che le faceva bene che la rasserenava sentirmi vicino, cosa può fare un gesto così piccolo!!! e naturalmente io lo facevo anche per sapere come stava e per distrarla un po..

Oggi l'ho sentita molto meglio, più serena, più ottimista, mi ha detto che martedì dopo la duplice scossa durata ben 30 secondi sperava di andarsene in fretta ma adesso ha un'attaccamento alla vita ancora più forte di prima, adesso ha iniziato a reagire!!

Certo adesso tutto si deve assestare e come in tutte le situazioni anche qui troveranno la strada, sarà più dura del solito ma alla fine ce la faranno.

Il suo ragazzo lavora in una ditta che produce e commercializza aceto balsamico, ha subito moltissimi danni ma fortunatamente è l'unica ad essere assicurata sui terremoti quindi partiranno con la ricostruzione (mi ha detto l'assicuratore è entrato coi capelli neri, è uscito coi capelli bianchi), lei lavora nel tessile e ora hanno trasferito una parte nel cortile della sua azienda e per ora va bene così...

La zona è ricchissima di aziende, il distretto biomedicale è tra i più sviluppati, il settore tessile è ancora molto ampio e le aziende agricole sono moltissime, tantissimi caseifici e acetaie.. potete quindi immaginare il danno economico che ne consegue!!!

Le ho detto che avrei voluto vederla e che volevo andare li ma



me l'ha vietato, ha detto che sono già abbastanza terrorizzati loro, che non vuole che nessun'altro rimanga traumatizzato e che si sentirebbe troppo in colpa se disgraziatamente succedesse qualcosa, ma che amica ho?!?! una persona dolcissima!!!

Comunque mi ha assicurato che uno dei prossimi weekend verranno qui e io non vedo l'ora di abbracciarla!!!

Oggi voglio postare questo primo che è come una coccola, morbido, delicato e poi sembra un bel fiore che sboccia e voglio che simboleggi la rinascita, e... anche questo lei lo adorerebbe!!!!



## **GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA**

per due persone

200 gr di ricotta

30 gr di parmigiano reggiano

1 uovo

1 tuorlo

3/4 cucchiaini di farina

8 fiori di zucca

maggiorana

sale, pepe

burro

parmigiano a scaglie

Pulite e tritate i fiori di zucca.

In una ciotola mescolate la ricotta con l'uovo, il tuorlo, il parmigiano, la farina, i fiori di zucca e la maggiorana tritata, salate e pepate a piacere. Mettete a bollire l'acqua salata.

Quando l'acqua bolle con due cucchiaini formate delle quenelle non troppo grandi e mettetele direttamente in pentola.

PS. gli gnocchi andrebbero scolati appena salgono in superficie ma io assaggiando il primo, che ha fatto da cavia, mi sono accorta che dentro era crudo, così li ho lasciati cuocere qualche minuto in più.

Scolate gli gnocchi e condite con burro fuso, scaglie di parmigiano e maggiorana fresca!!



Vorrei inoltre rendere noto a chi ancora non ne è a conoscenza che la coldiretti sta promuovendo la vendita di parmigiano reggiano in collaborazione con i caseifici che hanno subito danni a causa del terremoto.

I caseifici ed i magazzini di stagionatura sono stati danneggiati dalle scosse di terremoto del 20 e del 29 sono

24. Le scosse sismiche del 29 maggio hanno provocato il crollo di formaggio in 4 strutture in provincia di Mantova, 2 in provincia di Modena, 6 in provincia di Reggio Emilia, danni con problemi di agibilità ad un caseificio in provincia di Mantova e 3 in provincia di Modena. Le forme coinvolte in questi nuovi crolli ammontano a 311 mila unità, portando il numero delle forme totali colpite dal sisma a oltre 600.000 mila unità (di cui circa 300.000 sono danneggiate, pari al 10% della produzione).

Sono in corso le operazioni per recuperare il formaggio crollato. Le forme di formaggio che possono continuare la maturazione per essere stagionate a Parmigiano-Reggiano, vengono trasferite in altri depositi attrezzati per lo scopo. Le forme di formaggio che hanno subito fratture o spaccature vengono trasferite in depositi refrigerati, in attesa della destinazione d'uso adeguata (grattugiato generico, formaggio fuso).

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

Io trovo che sia un'occasione da non mancare primo per aiutare queste persone e l'economia poi perchè c'è la possibilità di acquistare un'ottimo prodotto ad un'ottimo prezzo!!!

Io l'ho prenotato!!!

[http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/414\\_%2012.htm](http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/414_%2012.htm)



### **CASEIFICIO SANT'ANGELO S.N.C.**

DI CARETTI DANTE E C. (Azienda Caretti)

Indirizzo VIA IMBIANI, 7

Comune San Giovanni in Persiceto – 40017 (BO) Telefono 051/824811

Indirizzo del negozio: Via Zenerigolo 4/b – San Giovanni in Persiceto – tel. 051/823198

Sito: <http://www.aziendacaretti.it/>

Email: [terremoto@aziendacaretti.it](mailto:terremoto@aziendacaretti.it)

### **CASEIFICIO SOCIALE LA CAPPELLETTA**

DI SAN POSSIDONIO SOC. COOP. AGR.



Indirizzo VIA MATTEOTTI, 80

Comune San Possidonio – 41039 (MO)

Telefono 0535/39084 Email: caseificiolacappelle@libero.it

#### **CASEIFICIO 4 MADONNE**

unità produttiva Via Camurana – Medolla

Email: info@caseificio4madonne.it

Punti vendita:

Via Panaria Bassa, 73 Solara di Bomporto (MO) 059/901608

Via Nazionale, 37/a Sorbara di Bomporto (MO) 059/902295

oppure per prenotazioni contattare l'ufficio a Lesignana  
tel. 059 849468 – chiedere del rag. Setti

#### **CASEIFICIO SOCIALE SAN SIMONE**

Via Garcia Lorca, 18 – Marmirolo – 42123 Reggio Emilia

tel. e fax 0522 340129

Email: caseificiosansimone@alice.it

#### **LATTERIA SOCIALE LORA**

Via 25 aprile, 24 – 42040 Campegine (RE)

tel. 0522 677529

#### **CASEIFICIO ROSSI F.LLI SRL**

Via Mandrio, 18 – 42010 Rio Saliceto (RE)

tel. 0522 699700 – fax 0522 631354

Email: rssflli@tin.it

---

## **ZUPPA D'ORZO E VERDURE**

E' si il freddo è tornato e con esso è tornata la voglia di cose calde.. l'altra sera piena di brividi mi sono accontentata di un the ma oggi ho preparato qualcosa di decisamente più gustoso.. una bella zuppa!!!



## **ZUPPA D'ORZO E VERDURE**

per 2-3 persone

4 fette sottili di bacon

1 piccola cipolla

1 carota grande

1 gambo di sedano

1/2 porro

1 patata media

broccolo romanesco

2 cucchiaini di orzo

2 cucchiaini di fagioli all'occhio

timo, salvia, maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

parmigiano reggiano

La sera prima mettete in ammollo i fagioli.

In una casseruola mettete a scaldare un filo d'olio, mettete il bacon tagliato a striscioline e le carote la cipolla e il sedano tagliati grossolanamente. Lasciate soffriggere 5 minuti poi unite il porro a rondelle le patate a cubetti il broccolo romanesco e le erbe tritate, lasciate insaporire qualche minuto poi allungate con acqua salata o se l'avete con del brodo. Nel frattempo in un pentolino mettete a cuocere l'orzo e i fagioli all'occhio, quando saranno cotti unirli alle verdure, regolate di pepe.

Con il mixer ad immersione frullate qualche cucchiaino di zuppa e riunirlo alla restante.

Versare nel piatto condire con un filo d'olio e del parmigiano reggiano.

---

## **INVOLTINI DI POLLO AI CARCIOFI**

Stasera al ritorno dal lavoro decido di passare dalla mamma e la trovo intenta a far a pezzi tre poveri polli, uccisi perchè colpevoli di fare troppe uova.. "vita di campagna".. in effetti la cucina era invasa da uova, cen'erano circa una quarantina ed era già passato mio fratello a ritirarne.. bene allora so che sicuramente a cena farò del pollo!!

In frigo trovo due carciofi belli freschi appena comprati e mi salta subito alla mente il pesto di Benedetta che proprio l'altro giorno ha attirato la mia attenzione, lei mi perdonerà per averlo leggermente modificato aggiungendo qualche erba, ma io quando vedo un rametto di rosmarino, delle foglie di salvia o del timo non capisco più niente e li metterei ovunque!!

Io ho usato i pezzi che avevo di mezzo pollo (una coscia, una sovracoscia, un petto..) ma le sovracosce sono le migliori perchè sono più larghe e quindi più adatte per degli involtini, inoltre sono facili da disossare.





### **INVOLTINI DI POLLO RIPIENI AI CARCIOFI**

(ingredienti per 2 persone)

4 sovracosce di pollo

2 carciofi

20 gr di pinoli

2 cucchiaini di parmigiano

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

5 foglie di salvia

un piccolo rametto di rosmarino

vino bianco

100 ml di latte

sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, tagliate la punta e il gambo, ora tagliatelo a metà e con un cucchiaino eliminate la barbetta che c'è al cuore, tagliatelo a spicchi e mettetelo a rosolare in una padella dove avrete fatto scaldare un po' d'olio extravergine d'oliva. Lasciate rosolare circa 5 minuti girando spesso, fate attenzione che bruciano in fretta.. poi allungate con una tazzina d'acqua salate, pepate e lasciate cuocere una decina di minuti. Mettete in un mixer i carciofi coi pinoli, il parmigiano, l'aglio, le erbe e l'olio, frullate fino ad ottenere una crema omogenea.

Disossate le sovracosce di pollo e disponete sopra un paio di cucchiaini di crema di carciofi arrotolate e legate con lo

spago da cucina, fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in un padella e mettete a cuocere i vostri fagottini, lasciateli rosolare bene su tutti i lati, fate attenzione a girarli delicatamente per non far uscire tutto il composto (dai fagottini ne uscirà comunque un po ma nessun problema ve lo ritroverete nel piatto sotto forma di salsa).

Sfumate con un po di vino bianco e lasciate completamente evaporare, a questo punto unite il latte, salate e terminate la cottura circa 10 minuti finchè il latte si sarà asciugato. Filtrate il sugo in modo da eliminare il grasso in eccesso, eliminate lo spago e servite con la salsetta di cottura!!!

---

## **GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI**

### **GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI**

2 rotoli di pasta sfoglia  
prosciutto crudo circa 3-4 fette  
senape  
parmigiano o pecorino  
pepe a piacere  
1 uovo

Spalmare uno strato sottile di senape su uno dei rotoli di sfoglia, appoggiare sopra il prosciutto crudo e terminare con grana o pecorino grattugiato, a piacere mettere un po di pepe. Coprire con l'altro rotolo di sfoglia. A questo punto tagliare delle strisce larghe 1,5 cm facendo attenzione a non separare le due sfoglie, eventualmente tagliare le strisce a metà per non avere grissini troppo lunghi, a questo punto "avvitare" i grissini formando una spirale e bloccare le due estremità, sbattere un uovo e spennellare i grissini.

Cuocere a 180 gradi per circa 10-15 min fino a doratura.



*ombelicodivenere.blogspot.it*