



LEZIONI DI CUCINA

FAGOTTINI ALL'OLIO CON MELE E UVETTA

Preparazione

Preparare l'impasto: unire la farina, l'acqua tiepida, l'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale e amalgamare sino ad ottenere una pasta liscia.

Tagliate a tocchetti le mele e ammollare l'uvetta in acqua tiepida per circa 15 minuti. Unite quindi le mele e l'uvetta e conditele con un poco di miele e cannella. Stendere l'impasto con il mattarello, ricavare dei dischetti utilizzando una tazza o un bicchiere e farcirli con la frutta. Chiudere poi la pasta a fagottino e informare per circa 10 – 15 minuti a 180°. Buon Appetito!

Ingredienti per 1/2 persone:

- 300 gr. di farina di frumento 0
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere e ½ di acqua tiepida
- 1 pizzico di sale
- 1 mela
- Uvetta
- Cannella
- Miele



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
PARKINSONIANI
Sezione di Torino "G.Cavallari"