

Ricetta Uccelletti di Sant'Antonio

Come preparare gli uccelletti di Sant'Antonio



1. Preparare il ripieno mescolando insieme tutti gli ingredienti



2. Disporre la farina a fontana e mettere al centro tutti gli altri ingredienti



3. Lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio, quindi porre a riposare per ca 15'.



4. Stendere la pasta con la macchina tirasfoglia ad uno spessore di ca 3 mm e tagliarla con un coppapasta di 8 cm di diam.

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



5. Porre al centro di ogni disco un po' di ripieno e formare gli uccelletti.



6. Cuocere in forno a 180° C per ca 20'.



Consigli & curiosità

Ricetta tipica della tradizione abruzzese realizzata soprattutto per la festa di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali.

Ricetta di Dosolina Censori e Gigliola D'Ascanio