Ricetta Ostie ripiene di Agnone - dolce

Preparazione

1. Scaldare il miele in una casseruola fin quando non inizia a schiumare

2. Aggiungere le noci e le mandorle e i due cucchiai di zucchero

3. Aggiungere quindi la cannella tritata ed infine la buccia d'arancia

4.Dopo circa 10 minuti, e comunque quando il miele è stato completamente riassorbito si iniziano a farcire le ostie tenendo la casseruola in caldo a bagnomaria

5. Man mano che si farciscono, porre le stesse sotto un peso fino a che il ripieno non si raffreddi completamente

Consigli & curiosità

Le ostie per la preparazione della ricetta possono essere acquistate nei negozi di ricercatezze alimentari o direttamente in internet. Potete degustare le ostie con un gustoso bicchierino di vino cotto abruzzese