

ci vo' nno

nu chilu 'e mèle, ottocéndo
grammi 'e mmànele, la scorza
'e portogallu, lo pepe niru
e nu chilu 'e farina.

65 - i dolci



ji pepateji

Fa' squajà lo mèle a bbagnumaria. Mitti sopra alla spianatora la farina a forma 'e fonanèlla e ci mitti 'mmezzu lo mèle, le mmànele, la scorza 'e portogallu tajata a pizzitti e lo pepe. Ammassi e dapo' fa' ji panitti lunghi na vindina 'e cindimitri e larghi cingue. Panugni na teja da furnu e ci mitti 'sti panitti. Po' 'nfurni coju furnu a 180°. Quando ji viti bbeji culuriti ji lii daju furnu e ji taji a fittine prima che se raffrèddeno.



ingredienti

Un kg di miele, 800g di
mandorle, una buccia
d'arancia, il pepe nero
macinato, un kg di farina.

i pepatelli

Sciogliere il miele a bagnomaria. Disporre la farina a forma di fontana su una spianatoia e versare al centro il miele sciolto, le mandorle, la buccia di dell'arancia tagliata a pezzettini, il pepe. Amalgamare il tutto molto bene e formare dei panetti bassi lunghi 20 cm e larghi 5 cm. Ungere la teglia da forno e adagiarvi i panetti. Far cuocere a 180°. Quando i "panetti" sono colorati in superficie, toglierli dal forno e tagliarli con un coltello affilato prima che si raffreddano.

Sapore di Mare
Sfizi e delizio

L'AQUILA
Zona Ind.le Pile S.S.17
Tel. 0862.317313

Congelato a bordo
Prodotti solo di
prima qualità

ROMA ROMA TOLLANO

420 ROMA TOLLANO

UCCIA ANQUILA OVEST

ZONA PILE L'AQUILA CENTRO

Sapore di Mare
Sfizi e delizio

Palestia
CALIFORNIA
FITNESS CLUB

LUN.VEN. 10.00/23.00
SAB.DOM. 11.00/20.00

Centro Commerciale loc. Cermone S.S. 260 Pizzoli - AQ tel e fax 0862462722