

## ci vo'nno

l'òva, lo zuccaru, nu picchiéru 'e latte, l'aju d'uliva, nu panittu 'e lévitu, la farina e la scorza 'e nu limo' rattàta.

**Pé rrimbiji ci vònno: la marmellata de mele o de uva, le mmànnele tritate, la cioccolata tritata, lo rumme e nu pocu de archemus.**

## ji passareji 'e sand 'Andonie

Mitti sopra alla spianatora la farina a forma 'e fondanèlla. 'Mmezzu ci mitti l'aju, lo latte, lo zuccaru e la scorza 'e limo'; 'mbasti formènno nu combustu non tantu morbidu. Ju piji e co' lla machinétta pé fa' la pasta fa' na sfoja non troppi fina, fecènno tande strisce larghe na ddicina de cindimitri e lunghe na vindina; piji la marmellata, le mmànnele, la cioccolata, ju liquore e fa' nu bbeju combustu; ju mitti 'mmezzu alle sfoje, repighi ji lembi e chiui co' lle mani, dènnoji la forma 'eji passaréji. Na 'ote che sò prondi ji mitti sopra a na teja 'nfarinata e fa' còce aju furnu pé na trindina 'e minuti.

## gli uccelletti di sant 'Antonio

Sopra ad una spianatoia formare con la farina una fontana e mettere all'interno l'olio, il lievito, il latte, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata; si impasta formando un composto che non deve essere morbido. A questo punto, si stende con la macchinetta della pasta, formando delle strisce larghe una decina di cm e lunghe una ventina di cm; si prende il ripieno si adagia nel centro della sfoglia, si congiungono i lembi di quest'ultima con una pressione delle mani e, con molta fantasia, si cerca di dare una forma che abbia l'aspetto di un uccellino.

Si adagiano gli "uccellini" su una teglia da forno precedentemente infarinata, e si cuoce in forno per circa 30 minuti.



## ingredienti

**3 uova, un bicchiere di zucchero, un bicchiere di latte, 1/3 di bicchiere d'olio extravergine d'oliva, farina q.b., buccia di limone grattugiata.**

**Per il ripieno: marmellata di mele o d'uva, mandorle tritate, cioccolata tritata, il rum e poco alcherms.**