

# Mezze maniche di Forno dal 1928

## Mezze maniche di Forno dal 1928 Ingredienti per 4 persone



### **Fare la sfoglia in modo consueto con queste dosi:**

400 g di farina 00, 100 g di farina macinata a pietra, 5 uova intere, 1 cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva, acqua qb, se serve

Per la chiusura della sfoglia, se non si è sveltati a sigillarla, spennellarla con albume.



**Per il ripieno:** 250 g di Parmigiano Reggiano 24 mesi, 250 g di Parmigiano Reggiano 36 mesi, 5 uova intere, 50/60 g di pane grattugiato per assorbire umidità, 1 pizzico di noce moscata

Il ripieno deve risultare compatto. Se è troppo molle, aggiungere pane grattato. Se troppo duro, aggiungere un uovo.

Tagliare la sfoglia per lungo a strisce di 3 o 4 cm circa, mettervi il ripieno, arrotolarle (tipo cannelloni) e tagliare le "biscie" a pezzettini di circa 1 cm

Fare un buon brodo di cappone e fare cuocere le Mezze maniche per 5 minuti (devono rimanere belle al dente).



Loc. Lenzuolo Bianco, 4 -  
34170 Gorizia | Italia  
Tel: +39 349 3433686 Mariano  
**331 176 0121 Ivan**  
info@sosol.it  
<http://sosol.it/>

The image shows a wine award certificate from "ilvino per tutti 2023". At the top left is the "vegnews" logo with the tagline "giornale online di eno-gastronomia e turismo". The main title "ilvino per tutti 2023" is in a large, red and grey font, with a small wine glass icon. Below the title, it says "Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande". The award name is "Bakren 2022 IGT Bianco Venezia Giulia 93/100". On the left, there is a graphic of a wine glass with a stylized logo inside, and the word "PLATINUM" at the bottom. At the bottom left, there is a small red square logo with "ilvino per tutti" and the "SOSOL azienda agricola" logo. On the right, there is a photograph of a wine bottle with a black label that has the "SOSOL" logo and "Bakren" written on it.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

<b>Friulano Doc Collio 2022</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Merlot Doc Collio 2021</b>		<b>15€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Bianco Borjač IGT 2022 Venezia Giulia</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Bakren bianco IGT 2022 Venezia Giulia</b>		<b>15€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Ribolla Gialla Collio Doc 2022</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	