

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/>

il vino per tutti
PLATINUM

il vino per tutti
2023
Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

Bakren 2022 IGT Bianco Venezia Giulia 93/100

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

Friulano Doc Collio 2022		12€	si	Lo trovi da...	
Merlot Doc Collio 2021		15€	si	Lo trovi da...	
Bianco Borjač IGT 2022 Venezia Giulia		12€	si	Lo trovi da...	
Bakren bianco IGT 2022 Venezia Giulia		15€	si	Lo trovi da...	
Ribolla Gialla Collio Doc 2022		12€	si	Lo trovi da...	