

LA TAVOLA:

Fra i tanti sapori antichi abbiamo le **monakelet** :

Ingredienti: PATATE, FARINA, LIEVITO DI BIRRA, ACQUA, SALE.

Ripieno: SARDE O TONNO.

Preparazione:

- Bollire le patate
- Pelare e schiacciare le patate
- Sciogliere il lievito di birra con un po' di acqua tiepida
- Aggiungere il lievito, la farina, le patate il sale.
- Mescolare gli ingredienti
- Lasciare lievitare
- Prendere un po' di impasto e mettere dentro le SARDE O TONNO.
- Dare forma rotonda
- Friggere le monakelet in olio bollente



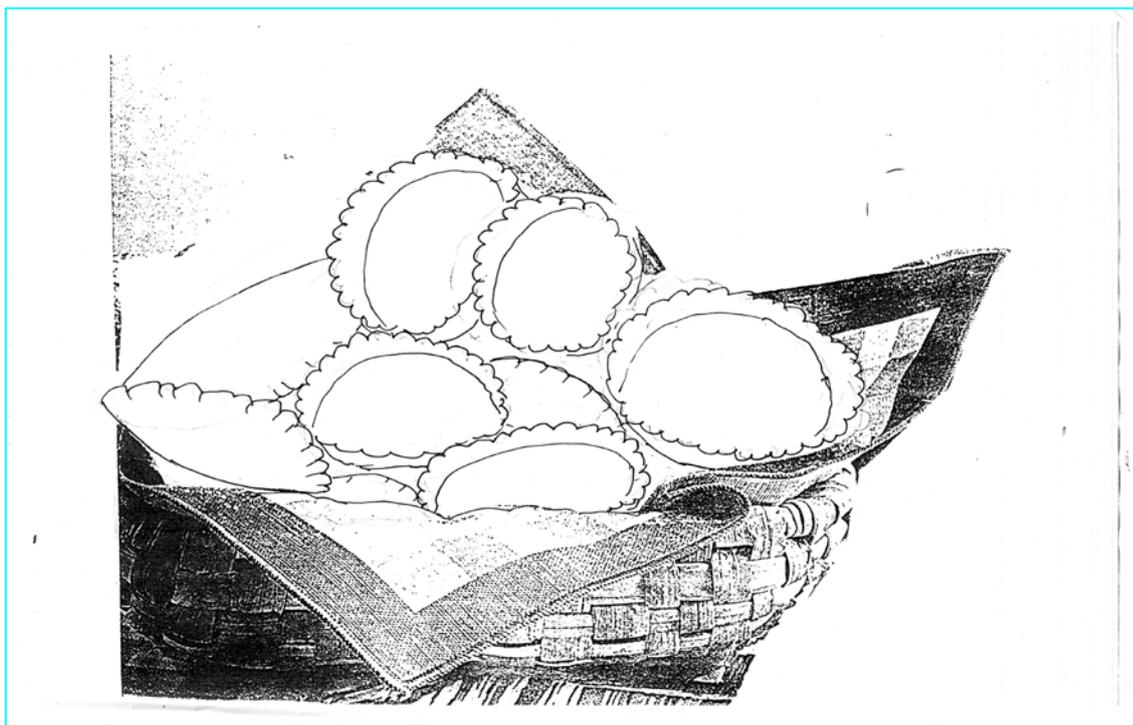
Le Pupekiet tipici dolci pasquali

Ingredienti: FARINA, ACQUA, SALE, LIEVITO.

Ripieno: RICOTTA, SALE, TUORLI D'UOVO, PEPE NERO MACINATO,
PREZZEMOLO, OLIO.

Preparazione

- Preparare l'impasto e lasciarlo lievitare
- Stendere la pasta con il matterello e tagliarla a cerchi di ugual misura
- Al centro si pone il ripieno di uova e ricotta
- Rialzare il bordo pizzicandolo. Infornare.

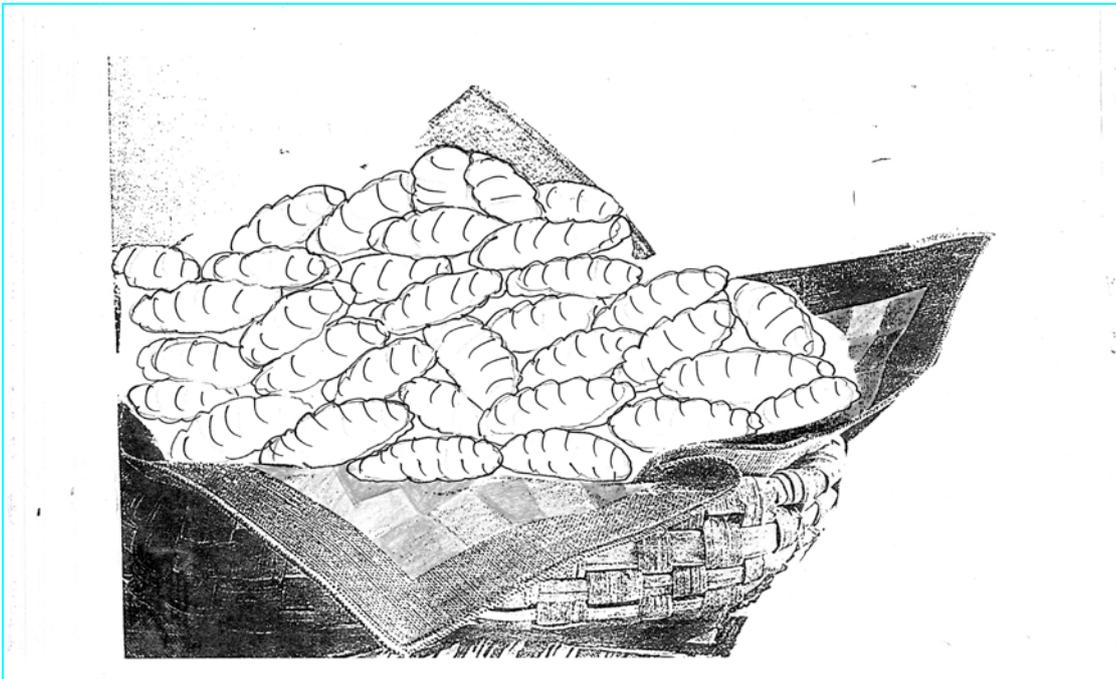


Nakatulat Dolce

Ingredienti: 1KG FARINA, 5 UOVA, 1BICCHIERE DI LATTE, 1BICCHIERE DI ZUCCHERO, 1 DI OLIO.

Preparazione:

- In un contenitore mettere l'impasto, impastare.
- Filare e tagliare a pezzetti
- Si passano sul "Crivo" per far rimanere le righe, friggere.

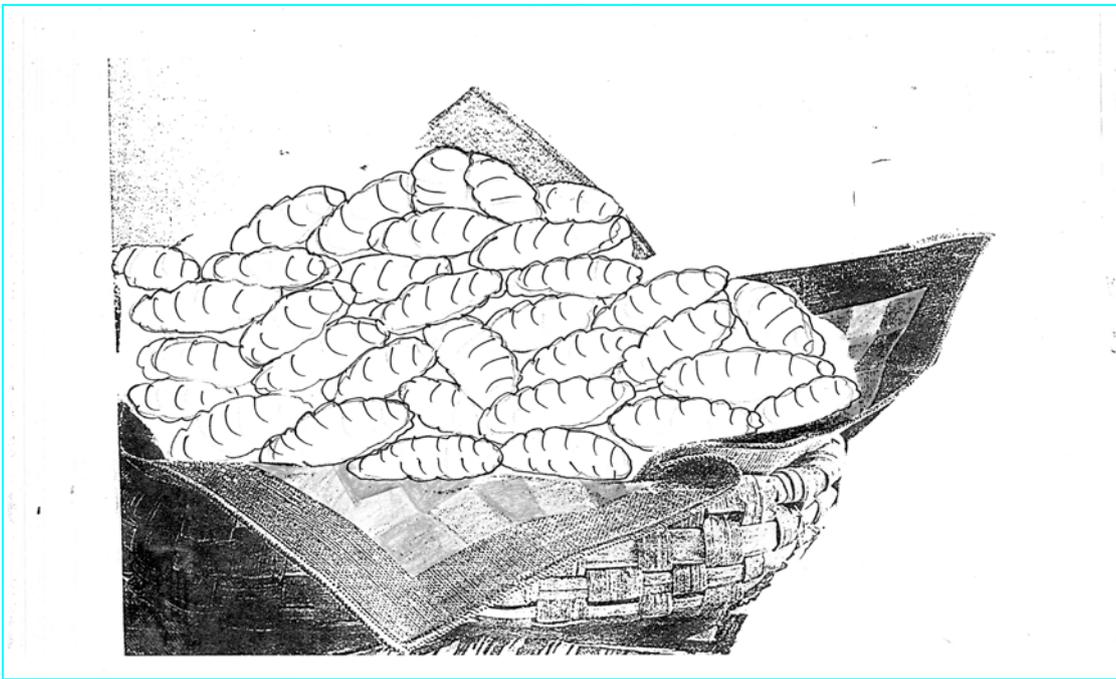


Nakatulat salate

Ingredienti: 1BICCHIERE DI ACQUA, 2BICCHIERI DI VINO, UN PIZZICO DI SALE, FARINA QUANTO BASTA, 1BICCHIERE DI OLIO.

Preparazione:

- Segue lo stesso procedimento.

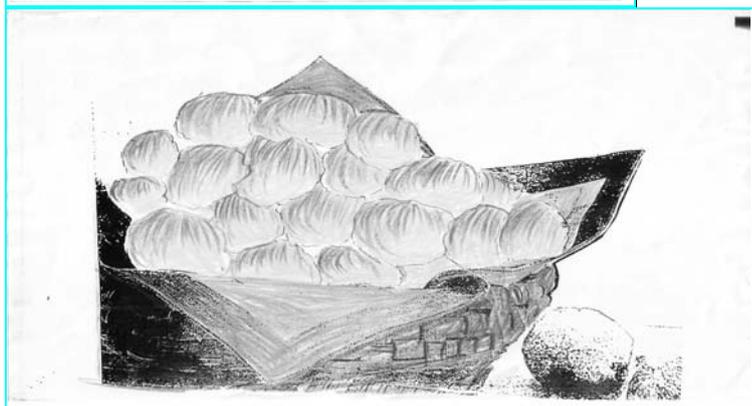


IL DOLCE PASQUALE

Preparazione

- Sbattere le uova
- Aggiungere lo zucchero
- Mescolare
- Aggiungere l'olio
- Mettere l'ammoniaca sciolta nel latte
- Aggiungere la buccia di limone
- Aggiungere la farina
- Mescolare bene
- Versare a cucchiaiate sulla teglia
- Cospargere di zucchero confettini colorati
- Infornare

La massaia mentre prepara il dolce pasquale.



PREPARAZIONE DEL PANE:

Si prepara un impasto con farina, acqua, lievito, sale.
Si lascia così lievitare l'impasto, avviene la prima lievitazione.
C'è poi la pezzatura dove l'impasto viene diviso in vari pezzi.
Dopo si lascia riposare per la seconda lievitazione
Si mettono i vari pezzi nel forno
Si lascia cuocere
Si toglie dal forno ed è pronto il pane.

IL PANE

*Pane, panetto mio,
così buono ti vuole Iddio
così dorato così croccante,
sei uscito da mani sante.
Sei sbocciato come un fiore
dalla gioia e dal dolore,
dalla terra lavorata
dal sudore che l' ha bagnata.
Pane, panetto mio,
così buono ti vuole Iddio.*

