



# NELL'AMBITO DEL PROGETTO



## PRESENTA...

# Ricette siciliane: “I pupi cu’ l’ova”



Pupi cu l'ova - Il Mercato dei Saperi

# INGREDIENTI

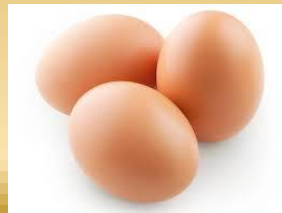
- **1 PANETTO DI PASTA FROLLA**



- **200 GRAMMI DI FARINA**



- **7 UOVA**



- **1 SCATOLA DI ZUCCHERINI COLORATI**



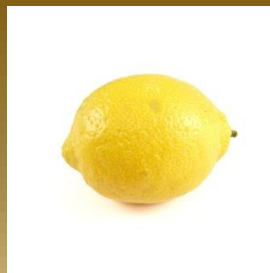
- **200 GRAMMI DI ZUCCHERO A VELO**



- **2 CUCCHIAI DI ACQUA**



- **1 LIMONE**



# ATTREZZI DEL MESTIERE

- **1 TAGLIA PASTA**



- **1 PENNELLO DA CUCINA**



- **1 TEGLIA**



- **1 ROTOLO DI CARTA DA FORNO**



- **1 SBATTITORE ELETTRICO**



- **1 CIOTOLA**



# PREPARAZIONE

- **FAI BOLLIRE 6 UOVA PER 1 MINUTO CIRCA**
- **LASCIALE RAFFREDDARE E ASCIUGALE CON DEI TOVAGLIOLI.**
- **PRENDI LA TEGLIA**
- **RICOPRI LA TEGLIA CON UN PEZZO DI CARTA DA FORNO**
- **ACCENDI IL FORNO A 180°**

- **SPOLVERA IL CENTRO DEL TAVOLO CON UN PUGNO DI FARINA**
- **PRENDI IL PANETTO DI PASTAFROLLA E LO POGGI SUL TAVOLO, SOPRA LA FARINA**
- **CON UN MATTARELLO LO SCHIACCI FINO A FARLO DIVENTARE COME UNA PIZZA.**

- **CON IL TAGLIA PASTA FAI 6 FORME.**
- **PRENDI LE FORME CHE HAI OTTENUTO E METTILE SULLA TEGLIA CON LA CARTA DA FORNO.**
- **IMPASTA LA PASTA FROLLA RIMASTA E FAI UN SERPENTELLO LUNGO E SOTTILE QUANTO IL MIGNOLO.**



- **PRENDI LE UOVA E POGGIALE SOPRA LE FORMINE DI PASTAFROLLA CHE HAI MESSO SULLA TEGLIA.**



- **TAGLIA DAL SERPENTELLO DUE STRISCE LUNGHE QUANTO UNA MANO**
- **ATTACCALE LE STRISCETTE FORMANDO UNA CROCE SULLE UOVA**



- **INCOLLA BENE LE STRISCETTE AI BORDI DELLA BASE**



- **INFORNA I BISCOTTI E FALLI CUOCERE PER CIRCA 20 MINUTI.**
- **ORA BISOGNA PREPARARE LA GLASSA.**
- **PRENDI 1 UOVO, LO APRI A META' E FAI CADERE SOLO LA PARTE BIANCA DENTRO UNA CIOTOLA.**
- **VERSA LO ZUCCHERO A VELO DENTRO LA CIOTOLA.**

- **AGGIUNGI IL SUCCO DI MEZZO LIMONE.**
- **AGGIUNGI I DUE CUCCHIAI DI ACQUA**
- **FRULLA TUTTO CON IL FRULLATORE FINCHE' NON DIVENTA UNA PASTA BIANCA.**
- **APPENA I BISCOTTI SARANNO COTTI, LASCIALI RAFFREDDARE**

- **APPENA I BISCOTTI DIVENTANO TIEPIDI PRENDI IL PENNELLO, LO BAGNI NELLA GLASSA E SPENNELLA I BISCOTTI**



- **FAI CADERE DEGLI ZUCCHERINI COLORATI SULLA GLASSA.**
- **LASCIA ASCIUGARE LA GLASSA E...**

**BUON APPETITO!**

