

Semolo >

x la pasta

500 gr di farina (semolo)

200 gr di acqua

100 gr di strutto o 70 gr di burro

poco sale

500 gr di formaggio fresco

4 limoni non trattati

poco acqua (30 gr circa)

miele e olio per friggere

Impastare la farina con l'acqua il sale e lo strutto, fino ad ottenere la pasta ben liscia.

Fare riposare l'impasto per qualche ora (in frigo)

~~Fare fondere il formo~~

In una padella far fondere il formaggio tagliato a cubetti con pochissima acqua e la scorza dei limoni grattugiati.

Spegnere il fornello quando il formaggio sarà ben fuso, stenderlo e per fare delle forme rotonde di circa 25 gr.

Stendere la pasta abbastanza fine e creare delle forme rotonde.

Mettere il formaggio su 1 forma di pasta e coprirlo con la 2° forma, chiuderle, friggere e