

# I Greci

## Tetiromeni Plakountes

### Ingredienti:

Pasta Phyllo (vedi ricetta)

Olio per friggere

Mandorle tritate

g. 500 di Ricotta

1 Uovo

1 cucchiaino di Cannella in polvere

4-5 cucchiaini di Miele

la scorza di 1 Limone

Procedimento:

Preparare in una ciotola un composto con la ricotta, le mandorle tritate, il miele, e la cannella. Tirate la pasta in una sfoglia sottile, dividetela in tanti dischi di circa 7 cm e al centro di ognuno mettete un cucchiaino di ripieno. Piegare i dischi a metà formando dei fagottini, sigillarli bene lungo i bordi, spennellarli con l'uovo sbattuto e friggerli in olio bollente. Scolate i calzoni man mano che appaiono ben dorati e serviteli caldi cosparsi leggermente di cannella in polvere. (Oggi possiamo spolverarli con cannella e zucchero miscelati insieme).

## La Pasta Phyllo

Ingredienti:

g. 250 di Farina

1 Uovo

g. 50 di Acqua

g. 50 di Olio

1 cucchiaino di Sale

**Procedimento:**

Scaldare l'acqua con l'olio e il sale in un pentolino (o nel microonde). Preparare in una ciotola la farina con il sale e versare sopra l'acqua e l'olio intiepiditi. Tutti gli ingredienti devono essere lavorati insieme in una ciotola. Impastare per qualche minuto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formiamo delle palline che faremo riposare per circa mezz'ora. Andremo poi a stenderle in sfoglie sottilissime. La pasta phyllo, si può usare sia per preparazioni dolci che salate.