PROFUMI AIELLESI - 2023

"Pizzilli cò SARAPULLO"

CHI I MUSCHILLI PER TUTTO L' ANNO VUOLE EVITARE, IL 1° MAGGIO I PIZZILLI CO' SARAPULLO DEVE MANGIARE!!!

NELL'AMBITO DELL'INIZIATIVA PROMOZIONALE "PRODOTTI E TERRITORIO": LA PRO – LOCO di AIELLO DEL SABATO (AV) E' LIETA DI INVITARE GLI OSPITI CHE IL 1° MAGGIO 2023 SARANNO PRESENTI AD AIELLO DEL SABATO (AV) AD ASSAGGIARE I PIZZILLI CO' SARAPULLO CHE I RISTORATORI LOCALI (che da anni sostengono l'iniziativa) PREPARERANNO PER RISPETTARE LA TRADIZIONE RISCOPERTA GRAZIE ALLE TESTIMONIANZE RACCOLTE TRA GLI ANZIANI DEL LUOGO.

PIZZILLI:

INGREDIENTI: FARINA, ACQUA, SALE E FIORI DI SARAPULLO.

PREPARAZIONE: PREPARARE L'IMPASTO CON ACQUA, FARINA, FIORI DI SARAPULLO (TIMO SELVATICO), SALARE E VERSARE L'IMPASTO (SEMIFLUIDO) NELL'OLIO BOLLENTE, SINO A COPRIRE IL FONDO DELLA PADELLA CHE S' INTENDE UTILIZZARE (200mm) PER CIRCA 5 mm DI ALTEZZA. PORTARE A COTTURA

[da "ITINERARI AIELLESI 2006"] - SERVIRE CALDI/FREDDI -

Bar : AL CIELO AZZURRO, LA PIAZZETTA,

Ristoranti: VILLA CALVO/ LA LOCANDINA, AL NEGOZIETTO .

/prolocoaiello e-mail: pro-locoaiello@libero.it info: 3491411868 sito web: prolocoaiello.or