



PROFUMI AIELLESI - 2024

“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 2024** 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
(FIMO SELVATICO), SALARE E VERSARE L'IMPASTO (SEMIFLUIDO) NELL'OLIO BOLLINTE,
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” a cura della Pro Loco di Aiello del Sabato]

- SERVIRE CALDI/FREDDI -

Bar : AL CIELO AZZURRO, LA PIAZZETTA, BLU COBALTO, ANDY BAR.

Ristoranti: VILLA CALVO/ LA LOCANDINA, AL NEGOZIETTO, FACTORY, TABERNA De GUSTIBUS, PARADISE,
TAVERNA SVIZZERA.

P.S. Causa impraticabilità dei BOSCHI AIELLESI, la passeggiata di raccolta FIORI di
SARAPULLO curata da “AL NEGOZIETTO” si svolgerà nella limitrofa AREA
ATTREZZATA “La Valle”.