



PROFUMI AIELLESI - 2025

“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 2025** 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 SILVATICO), 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” a cura della Pro Loco di Aiello del Sabato]

- SERVIRE CALDI/FREDDI -

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

Ristoranti: VILLA CALVO/ LA LOCANDINA, AL NEGOZIETTO, FACTORY, TAVERNA DE GUSTIBUS, PARADISE.