

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Storia di paperotto

Sette, quattordici, ventuno, ventotto,
questa è la storia del bel Paperotto.

Paperotto va in cucina,
a cercar la sua regina.

La regina è andata a Roma,
a cercar la sua corona.

La corona ce l'ha il Re...

e uno e due e treee

(al tre imboccare il bambino)



Sfogliatine intrecciate

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di pasta sfoglia

zucchero a velo

80 gr di marmellata di albicocche

Farina

burro per la placca da forno

Preparazione:

Sulla spianatoia leggermente infarinata stendete la pasta sfoglia in un rettangolo dello spessore di mm 3 e spalmatelo con la marmellata. Ripiegate il rettangolo di pasta su se stesso per 3 volte, partendo dal lato lungo, in modo da ottenere un nuovo rettangolo, che taglierete in striscioline di 2 cm. di larghezza.

Attorcigliate ogni strisciolina su se stessa poi sistematele tutte sulla placca da forno imburrata. Infornatele a 200 gradi x 20 minuti.

Sfornatele, toglietele dalla placca e servitele ancora tiepide, cosparse di zucchero a velo.

