

AMLETI (FORTAIE) ALLA RICOTTA DI CAPRA E MIELE



Ingredienti:

5 uova

1 l di latte

250 g di farina

La buccia di un limone non trattato

Sale

½ bicchierino di grappa aromatica

Ingredienti per il ripieno:

1 kg di ricotta di capra

100 g di miele

200 g di noci tostate tritate



Preparazione:

Sbattere le uova, aggiungere la farina, il latte, la grappa, la buccia di limone e il pizzico di sale sino ad ottenere una pastella senza grumi. Lasciare riposare per 30 minuti circa.

Versare un mestolino di impasto in una padella antiaderente e cuocere su entrambi i lati. Continuare sino a terminare l'impasto.

Preparare la farcia lavorando la ricotta con il miele e le noci tostate.