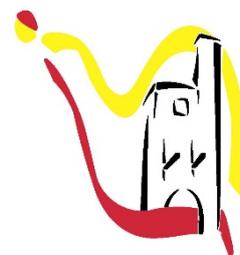


Pro Loco Oglianico - APS: tel. e fax. 0124.243674

Internet: www.prolocooglianico.it

E-mail: info@prolocooglianico.it



VIII° CONCORSO DI CUCINA STORICA MEDIEVALE "MESSER CHEF"

RICETTA OBBLIGATORIA

ITRIYYA DI TERRASANTA

INGREDIENTI

Farina	Cannella
Acqua	Zenzero
Polpa d'agnello o pecora	Burro
Olio	Sale
Coriandolo	Pepe

PROCEDIMENTO

Preparare una sfoglia di acqua e farina, ricavandone dei tagliolini fini e arrotolarli con le mani in modo da ottenere una sorta di vermicelli.

Fare uno spezzatino con la carne, mettendola a rosolare in olio con sale, pepe e coriandolo. Cuocere a fuoco moderato affinché la carne diventi tenera, aggiungendo all'occorrenza acqua calda per facilitare la cottura.

Quando lo spezzatino sarà pronto toglierlo dalla pentola e aggiungere al fondo di cottura burro e abbondante acqua.

Al momento in cui la salsa sobbolirà, immergervi i vermicelli di pasta sfoglia e cuocere fino ad assorbimento del liquido.

Disporre la carne su un piatto insieme agli "Itriyya" e spolverare con cannella e zenzero.