



CARTELLATE

Ingredienti

Olio extravergine d'oliva 30 gr

Farina 00 300 gr

Vino bianco secco 100 gr

Grappa 15 gr

Buccia d'arancio

Vincotto 300 ml

Procedimento

In una planetaria inserire la farina Molino Casillo, l'olio extravergine d'oliva, la buccia d'arancio grattugiata e impastare con la Grappa e il Vino bianco, amalgamare il tutto fino a inserimento degli ingredienti. Terminare la laminazione con la sfogliatrice e lasciare riposare in frigo una notte.

Formare le famose rose e glassare con Il vino cotto precedentemente riscaldato.