



## Cialda di Milfoy

Milfoy Gözlemesi



8 impasti di milfoy  
Mezzo stampo di formaggio  
15-20 prezzemoli  
4 cucchiai olio di girasole

- # Formaggio si pesta prezzemoli si macinano e si miscelano
- # Poi gli impasti si aprono sul tavolo farinato.
- # Poi ai fianchi di primo Impasto si mette l'acqua. Alla sopra si mette dalla miscelata di formaggio. Poi alla sopra si mette secondo impasto e si schiaccia dai fianchi.
- # Così si preparano 4 cialde.
- # Nella padella a pressione si mette poco olio di girasole. Poi si arrossiscono bene cialde.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di preparare cialde piccola, alla sopra di impasto non si mette secondo pezzo, dopo aver messo la miscelata di formaggio si piega impasto.