



Feittelle di Circasso

Çerkez Gözlemesi



1 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di pepe rosso in polvere
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di sale
Per interno;
2 patate
Per oliare;
Burro

- # Nella ciotola da miscleare si mettono acqua pepe pepe nero e sale poi si miscela con il dito.
- # Alla sifra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo sopra si coperta. Si lascia circa per un ora a riposare.
- # In questo momento le patate si bolliscono poi si sbucano e si grattugiano poi si aggiunge sale e si miscela.
- # Impasto riposato si condivide in 10 pezzi. Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza piattino di tè.
- # In mezzo si mette dalla miscelata di patata e poi i finachi si piegano verso in mezzo e poi si rotolano.
- # Dopo di nuovo si rotolano e si riaprono i pezzi. Poi si apre di nuovo grandeza piatto di dolce.
- # Padella si mette sul fuoco e si riscalda. Poi si arrossiscono bene tutte due facciate.
- # I pezzi cucinati si oliano bene con il burro.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nella ricetta originale usare pepe nero e si può decidere.