



Cassoni con le rosole

Fai la piada con farina, strutto, sale e acqua, fai riposare l'impasto per mezz'ora.

Pulisci e trita le rosole, aggiungi una manciata di sale grosso e l'aglio tritato.

Lascia macerare per 5 o 6 ore poi strizzale bene. Tira con il mattarello la piada e forma i cassoni. Cuoci sulla teglia.

Buon appetito

Ugo Picia

[Read More](#)
