

# Tilicas

Ingredienti: 1 LT di sapa, 500 grammi di farina,  
100 grammi di burro, 100 grammi di mandorle  
sgusciate, la scorza di un'arancia tritata finemente,  
semola di grano duro macinata grossolanamente  
sale

## Procedimento

Versate la farina nella spianatoia così da formare la classica fontana  
ammorbidite il burro e impastatelo con la farina

e poca acqua tiepida salata in modo da ottenere  
un composto morbido che lascerete riposare in un luogo fresco, nel frattempo spellate le  
mandorle fatele tostare qualche minuto nel forno e tritatele finemente.

Bollite la sapa in un tegame e versate a pioggia la semola, sempre mescolando,

così da ottenere un composto  
consistente che farete cuocere una dozzina di minuti prima di incorporarvi

le mandorle e la scorza grattugiata dell'arancia.  
Versare il composto in una terrina e lasciatelo raffreddare.  
Con un mattarello tirate la pasta così da ottenere

una sfoglia non troppo sottile, e con una  
rotella dentata ricavate dei rettangoli larghi tre o quattro centimetri.  
Mettete al centro il ripieno a base di sapa, e richiudete con i bordi ogni rettangolo  
ma in modo che il ripieno stesso non sia completamente coperto.  
modellate i bastoncini così ottenuti nelle forme preferite (cuoricini, lettere,...)  
e disponetegli sopra una teglia imburata e infarinata. Fate cuocere

in forno a calore moderato per circa venti minuti, fino a quando non diventano dorati.