

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.