POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

I Gigi delle Isole Eolie

Ingredienti per l’impasto per 8 persone

- 500 gr farina maiorca
- 130 gr zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di lievito
- Mezzo bicchiere di spumante o malvasia o vino dolce
- Scorza d’arancia e/o limone
- Olio si semi di girasole per friggere

Per condire

Glassa al limone

Preparazione

1. Si prepara l'impasto aggiungendo alla farina prima lo zucchero, poi un uovo intero e un tuorlo, quindi il lievito, la scorza di limone, si gira un pò e si aggiunge mezzo bicchiere di spumante. Si lavora l'impasto, almeno 10 minuti, fino a farlo diventare omogeneo e morbido (non appiccicoso). Quando il dito affonda nell'impasto e l'impasto torna indietro morbido, è pronto.

2. Si formano tanti bigoli affusolati alti 1cm e si tagliano in tocchetti di circa 2 centimetri: i nostri Gigi.

3. In olio di semi di girasole caldo si friggono fino a farli diventare dorati (controllando che siano cotti anche all'interno), si tolgono dal fuoco e si passano (caldi) nella glassa.