

zzeppolata

Ci sono vari modi per riconoscere questo "prodotto " tipico del nostro meridione e , considerando che si preparano in tutte le nostre province , di sicuro non esiste una zona di origine tipica.

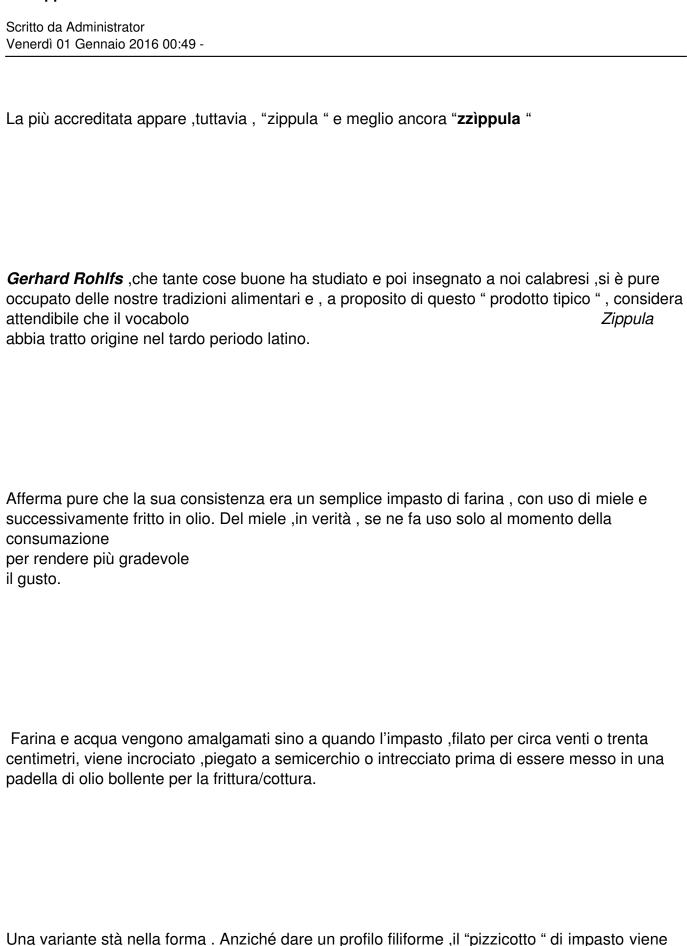
Visto pure che per la preparazione le modalità non differiscono e gli ingredienti restano concretamente gli stessi ,quel che differisce resta solo il modo di riconoscerlo a seconda dell'area geografica . Il termine si traduce ,pertanto , in vari modi come ad esempio : Z

ippula

, pittulèjha , pittilucchjia , grispella , grispejha

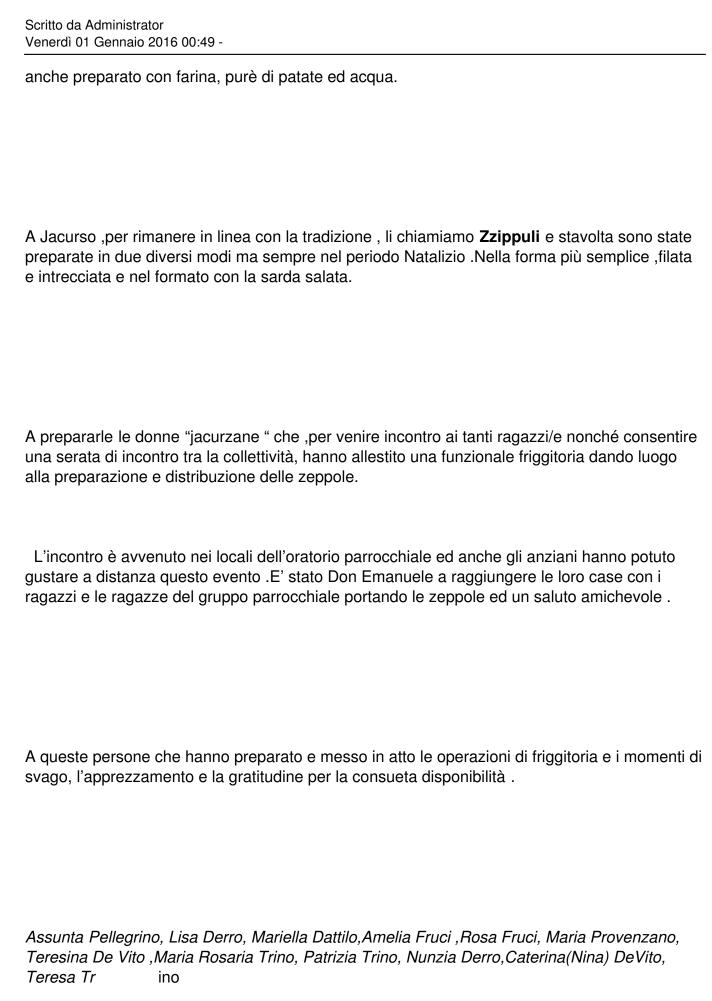
. . .

La Zeppolata



appiattito a sagoma circolare e , posandoci una " sarda " ,viene richiuso a semicerchio e messo a friggere. Al posto della sarda si può usare anche la "nduja " .A volte l'impasto può essere

La Zeppolata



La Zeppolata

Scritto da Administrator Venerdì 01 Gennaio 2016 00:49 -







