

## "FRAGUNI" DI PASQUA" (Calabria)

### Ingredienti:

600 gr. di farina

2 uova

2 cucchiari di strutto

lievito di birra

sale

latte

acqua

### Ripieno:

1/2 kg. di ricotta, 1/2 kg. di formaggio primo sale, 4 uova

1 tuorlo, un po' di strutto, sale

### Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti con un po' di latte tiepido e un po' d'acqua.

Senza farli lievitare, preparare dei cerchi (circa 15 cm. di diametro), riempirli con il ripieno e tirare un po' su i bordi pizzicandoli, in modo da farne dei cestini.

Infornare in forno già caldo a 180° finché non diventano dorati.

