



prodotti italiani per la ristorazione



Costa Viola
arte mediterranea

Risalgono ai coloni greci alcune tradizioni culinarie della zona, soprattutto della pasticceria. Farina, miele, mandorle e vin cotto sono gli ingredienti delle "nzuddhe", dolci tipici delle feste popolari. Di ottima qualità l'olio d'oliva prodotto nei frantoi padronali e le arance coltivate nella "Piana".

"Susumelle"

Ingredienti:

500 gr. di farina

25 gr. di lievito di birra

150 gr. di burro

tre cucchiaini di miele

tre uova

scorza di limone

un pizzico di sale

zucchero

cioccolato



Impastate 50 gr. di farina con un po' d'acqua tiepida ed il lievito; ponete il panetto così ottenuto in una ciotola con acqua a lievitare; quando il panetto verrà a galla vorrà dire che la lievitazione è completa. Unitelo, quindi, al resto della farina ed amalgamate con le uova (solo i tuorli), il miele, un pizzico appena di sale e la scorza grattugiata di mezzo limone. Impastate a lungo fino a che avrete ottenuto una pasta assolutamente omogenea. Lasciate riposare per un quarto d'ora circa sotto un tovagliolo, poi allargatelo con il matterello e ricavatene delle piccole forme oblunghe alte qualche cm. Mettere in forno caldo a 200° e quando saranno cotte ricoprite la superficie con una glassa di zucchero fuso e di cioccolato fondente, ovvero miele.

La buona cucina di Calabria, - Carlo Baccellieri

Costa Viola' Import Borruto, in Volketswil, CH-020.1.062.476-2,
Zimikerweg 1, 8604 Volketswil, Einzelunternehmen (Neueintragung) - Swiss -