

Paparajotes - frittelle di foglie di limone secondo una ricetta tradizionale di Murcia (Spagna meridionale).

Questo dolce delizioso è semplicissimo da preparare.

Ingredienti per quattro persone:

- un litro di latte
- 8 uova
- 200 gr di zucchero
- farina quanto basta
- lievito
- 16 foglie di limone
- cannella
- scorza di limone grattugiata
- olio per friggere

Amalgamare in una terrina tutti gli ingredienti base. Mentre l'impasto riposa qualche minuto, lavare e asciugare le foglie di limone. Portare a temperatura una padella con l'olio, intingere le foglie di limone nella pastella e friggere fino a ottenere l'aspetto dorato. Spolverare con zucchero a velo e cannella e servire calde: nessuno potrà resistere! Un'avvertenza: ricordate ai vostri invitati che nella consumazione le foglie vanno scartate.

Pebetes - foglie di vite ripiene dolci da un'antica tradizione di Fondón (provincia di Almería, in Andalusia).

Tostare 1 kg di farina in una teglia, sbattere 4 uova in una terrina e amalgamarvi la farina, mettere l'impasto a cucchiainate in tante foglie di vite verdi a farne dei pacchettini e infornare. A cottura ultimata servire le palline in una ciotola di legno ricoperte di miele a piacere.