



Dal Ricettario 2011
edito da Unpli Verona
“Gheto fame?”

PIATTI TIPICI



Fogasa su la gadela

Mettere in una terrina farina, zucchero, lievito, sale, buccia di limone grattugiata, miscelare bene e aggiungere latte, olio e impastare. Dividere a piacere la pasta (5/8 pezzi) e tiratele in sfoglia e cuocere sulla griglia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di sale fino
- 1/3 di kg di zucchero
- 1/3 di litro di olio extra vergine di oliva
- 1/3 di litro di latte
- 1 limone (buccia grattugiata)



Pro Loco Pastrengo
per la promozione di cultura, storia e turismo del territorio

Info Line:

Associazione Turistica Pro Loco Pastrengo – Tel. 348 4424694 – 347 8883907 –

Uffici operativi: Via Fontane 22, 37010 Pastrengo (VR)

www.prolocopastrengo.it - amonauni@libero.it