

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Maritozzi romani

Staff · Thursday, August 13th, 2009

Ricetta tipica romana, molto facile da realizzare e con pochi ingredienti, da servire tiepidi

Ingredienti

- 500 gr un panetto di pasta di pane già pronta
- Olio extravergine di oliva
- Uvetta sultanina
- 3 cucchiaini di zucchero
- Pinoli
- Sale q.b.

Preparazione

Lavorare la pasta con un filo di olio di oliva, mettendo dentro la pasta durante la lavorazione l'uvetta sultanina e i pinoli (quanto bastano), aggiungere un pizzico di sale e aggiungere 3 cucchiaini di zucchero. A questo punto andiamo a fare i maritozzi, formare tante piccole palline di pasta della dimensione di circa 6 cm, lasciare riposare coperte da un canovaccio per almeno 6 ore, quindi cuocerle in forno caldo a 200°.

Quando i maritozzi saranno ben lievitati e coloriti, toglierli dal forno e servirli tiepidi.

This entry was posted on Thursday, August 13th, 2009 at 8:37 pm and is filed under [Antipasti, Italiane, Piatti, Romane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.