

Samsa



Ingredienti

Ingredienti:

1/2 kg di mandorle pelate
1 rosso d'uovo
2 etti di zucchero
la buccia di 1 arancio
1/2 cucchiaino da caffè
d'essenza di mandorle amare
1 foglio di pasta sfoglia
Olio di semi di girasole
pistacchi
il succo di 1 limone
1 scorza d'arancia
4 cucchiari di miele d'acacia.

Preparazione

Preparate lo sciroppo. Fate bollire lo zucchero e l'acqua, quando il tutto si sarà ben sciolto e addensato, aggiungete il succo di un limone e dopo tre minuti incorporate il miele. Miscelate poi in una terrina le mandorle, la buccia d'arancia e lo sciroppo. Una volta che tutto è amalgamato unite il rosso d'uovo e l'essenza di mandorle. La pasta deve essere ben omogenea. Tagliate la pasta sfoglia in triangoli e al centro posate un cucchiaino di composto di mandorle e piegate. Sigillate i bordi con il bianco d'uovo e friggete in olio. Decorate con un po' di sciroppo e dei pistacchi tritati grossolanamente.

