



## MEZZELUNE AGLI AGRUMI E MIELE

[blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/](http://blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/)



### Ingredienti:

Metà dose di farina di grano tenero 00

Metà dose di farina di semola rimacinata

Sale

Acqua tiepida (la metà in ml del peso della farina)

Per condire:

Pangrattato

Miele millefiori

Buccia di Mandarino o Clementina grattugiata

Sale

Burro

Olio EVO (io Dante)

Per il ripieno della mezzaluna:

Ricotta fresca

### Preparazione:

Lavorare la farina setacciata aggiungendo l'acqua poco alla volta e salare leggermente. Dovrete ottenere un panetto sodo che farete riposare per almeno 30 minuti. Stendere l'impasto appena pronto, spolverizzando la farina e ricavare una sfoglia sottile, ritagliando dei cerchi grandi con un coppapasta rotondo. Preparare intanto del pangrattato unto con dell'olio e insaporito con la buccia del mandarino e qualche cucchiaino di miele. Farcire le mezzelune con la ricotta fresca e cremosa, sigillare e cuocere in abbondante acqua salata. Riscaldare il mix di pangrattato e agrumi in padella. Far sciogliere in un pentolino del burro e la buccia di mandarino. Scolare la pasta fresca, impiattare con il burro aromatizzato, il pangrattato e servire caldo.