



**Ingredienti:**

200 g farina di semola

65 g strutto

200 g formaggio caprino fresco leggermente acidulo

1 limone

1 pizzico di sale

olio per friggere

Mettete nella ciotola la farina con lo strutto e 50 ml  
acqua...



... e impastate finché ottenete un impasto omogeneo. Coprite con la pellicola e lasciate riposare nel frigo almeno 30 minuti.

Nel frattempo schiacciate con la forchetta il formaggio e mescolatelo con la buccia del limone grattugiata.



Stendete l'impasto e tagliate dischi di circa 10 cm diametro. Distribuite su metà dei dischi il formaggio al limone.



Ungete con albume d'uovo la margine del disco e ricoprite con un altro. Sigillate con i rebbi della forchetta.



Mettete nella padella olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta sul fornello grande per 2 minuti. Abbassate la fiamma e mettete poche seadas per volta.



Coprite e cuocete a fiamma media circa 1 minuto e mezzo per parte. Spostate la padella dal fuoco quando dovete girare. Togliete le seadas sulla carta assorbente.



Servite calde con abbondante miele sopra.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.