

Invictus in bellis at captus “frictellis”!

Ad ientaculum cum Ramesse





Rex Aegypti, Ramses III, fuit gulosus, immo “maniacus”, de mellitis crustulis non solum in vita sed etiam in morte! Nam in eius sepulcro dipictae sunt figurae crustulorum ad aeternum dilectum.

Quod fuit eorum receptum? Valde simplex!

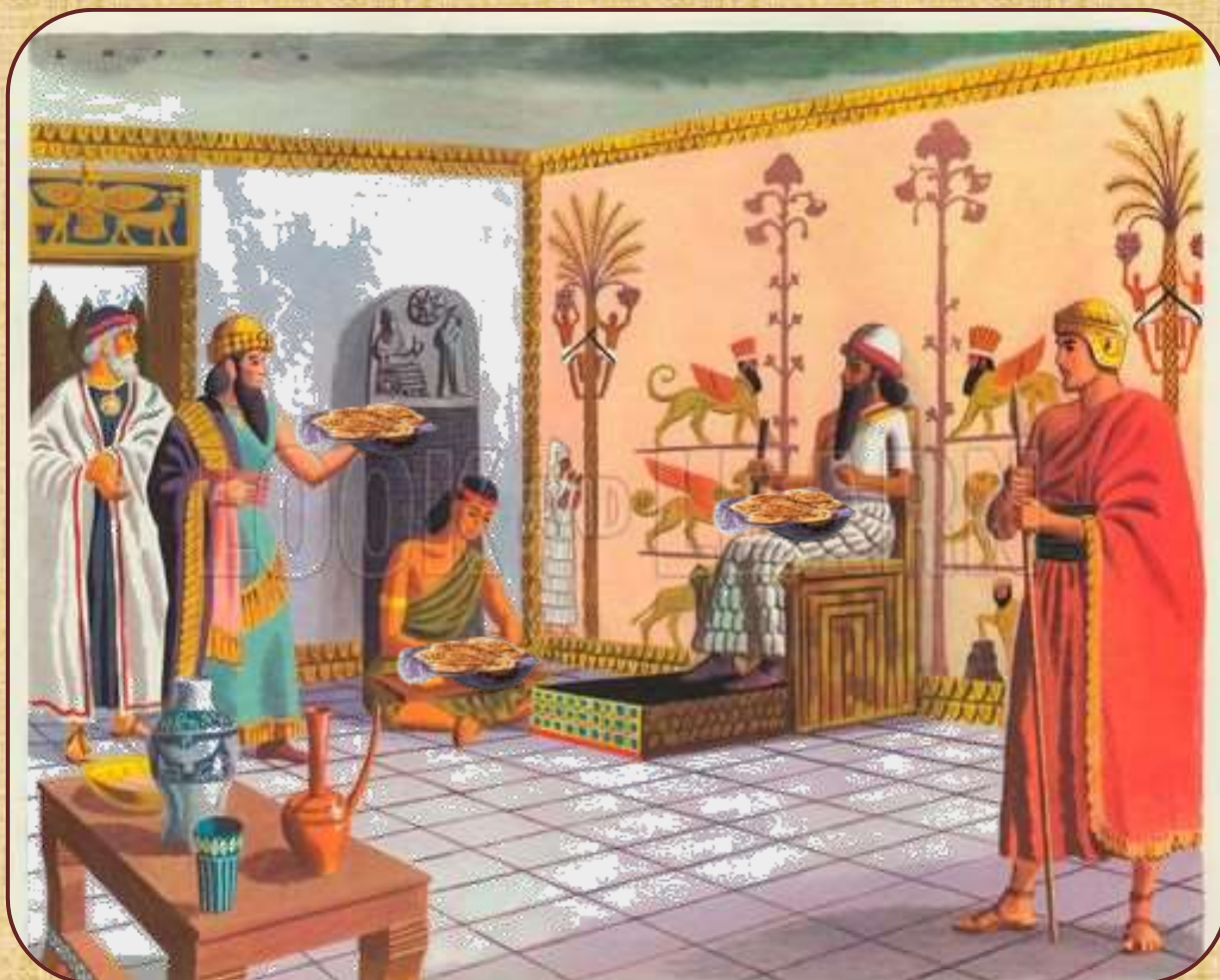
Legite infra et, si vultis, ea nobiscum parate!

<<Farinam cum butyro et melle miscebis. Pastam in parvas laganas divides et eas coques per quindecim minuta in furno an tegamine in oleo fervente.

Melle et seminibus papaveris ea decorabis et in tabula portabis.

Bonum gustum!

Ma che colazione d'Egitto!



Il faraone Ramesse III impazziva per dolcetti conditi con miele, al punto da portarseli (dipinti) anche nella tomba.

Vogliamo prepararle insieme? Ecco a voi la ricetta.

Mescolare la farina con il burro e il miele. Dividere l'impasto in piccole frittelle da infornare o friggere per 15 minuti. Decorare infine con miele e semi di papavero.

Buon appetito!



Fasano Desiree

Bilotta Martina

**Revisione testo e
grafica:**

Lucia Mattera