

GIURGIULENA

Ingredienti

1/2 Kg di semi di sesamo, 1/2 Kg di miele, frutta secca sminuzzata tipo noci, mandorle, nocciole (facoltativa).

Preparazione

Versare in un tegame il miele e farlo sciogliere sul fuoco a fiamma media. Aggiungere i semi di sesamo, dopo averli liberati da eventuali impurità. Far cuocere, sempre mescolando, per circa mezz'ora (se si vuole si può aggiungere anche la frutta secca, ma la ricetta classica non la prevede). Quando assumerà un colore dorato, versare il tutto su una spianatoia precedentemente bagnata con acqua fredda. Stendere con una spatola dandole una forma rettangolare alta circa un centimetro. Utilizzare un coltello per ricavare tanti pezzetti delle forme che si desiderano (rettangolini, triangoli, rombi ecc.). Quando i pezzetti saranno freddi sistemarli in un vassoio o in dei pirottini.