

BILIGOT

(da *billigt* Gott = Dio approva) CASTAGNE SECCHIE BOLLITE CON ZUCCHERO E MIELE)

Le castagne tenute in ragionevole ammollo si fanno bollire senza pellicina sino a morbidezza.

filson, castagne cotte al forno e infilate a mo' di collana

VEDI <http://it.fotolia.com/tag/biligot>

BARIGULÉEN

Sbattere bene 2 uova e impastare con 200g farina, 2 cucchiari zucchero, 3 cucchiari olio, 1 pizzico di sale, buccia di limone e profumo di anice . preparare piccoli gnocchi e friggerli.