## **GNOCCHETTI AL PETTINE**

I	Ingredienti	per 4	persone
4	ingi calcilli	PO: 1	POIGOITO

- 1 kg di farina di grano duro,
- 2 uova,
- acqua.

Si impasta la pasta come al solito.

Si tira la sfoglia di pasta e si taglia a strisce di 1 cm.

Si avvolgono le strisce di pasta sui fusi ottenendo tanti rettangolini di pasta, si passano poi i fusi sul pettine e si fanno cadere gli gnocchetti.

In mancanza dei tradizionali fusi e del pettine che sono una parte dell'antico telaio, si può utilizzate la forchetta.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 10 July, 2025, 05:49