LAGANE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Le lagane sono le tagliatelle fresche.
Preparate un impasto con la farina, le uova , l'olio e il sale.
Tirate delle sfoglie non troppo sottili e tagliatele in striscie di un paio di centimetri di larghezza.
Disponetele bene aperte su una tovaglia cosparsa di farina e fatele asciugare un po'.
Lessatele in acqua leggermente salata, sgocciolatele non troppo, versatele in una zuppiera e conditele a piacere.
Si possono condire con il sugo, con la panna, con il pesto.