

GATTAFUIN

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina bianca,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 500 g di preboggion,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- maggiorana,
- sale,
- olio d'oliva.

Lessare la verdura, scolarla e tritarla.

Fare un impasto con farina, olio, vino, sale.

Fare un ripieno con le uova, la maggiorana, la verdura ed il formaggio.

Fare dei grandi ravioli e friggerli in olio caldo.