GNOCCHETTI AL PETTINE

Ingredienti per 4 persone:

- 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.