

LAGANE AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 150 g di burro,
- pepe nero.

Preparate un impasto con la farina, le uova, l'olio e il sale.

Tirate delle sfoglie non troppo sottili e tagliatele in strisce di un paio di centimetri di larghezza.

Disponetele bene aperte su una tovaglia cosparsa di farina.

Fatele asciugare un po', lessatele in acqua leggermente salata, sgocciolatele non troppo, versatele in un zuppiera e conditele con il pecorino grattugiato, il burro fuso e il pepe nero pestato nel mortaio.