# AGNOLOTTI DI CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina
- 5 uova
- sale
- acqua

Per il ripieno:

- castagne
- latte
- sale

Per il condimento:

- salsiccia
- cipolla

La pasta: fare la pasta all'uovo con farina e uova: mettere la farina a fontana sull'asse e rompere le uova nel mezzo, aggiungere un pizzico di sale sbattere le uova con la forchetta.
Lavorare la pasta per una decina di minuti; se riesce troppo morbida aggiunge un po' di farina, se troppo dura un po' di acqua.
Fare una grossa palla e lasciarla riposare per un quarto d'ora; tirare quindi la sfoglia molto sottile, utilizzando un mattarello infarinato come pure il piano di lavoro.
Il ripieno: far bollire le castagne, passarle al setaccio e ammorbidire con poco latte e un pizzico di sale.
Il condimento: soffriggere pezzi di salsiccia e cipolla.