

PRIMI PIATTI

Chnéfléne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

1/2 kg di farina
1/2 l di latte tiepido oppure metà acqua e
metà latte
1 o 2 uova
sale.

PREPARAZIONE

1 Mescolare questi ingredienti, fino a creare una pastella ben lavorata (deve formare delle bollicine) quindi lasciare riposare per mezz'ora. In una pentola bollire 3 litri di acqua salata; a questo punto occorre avere un'apposita pentola con il fondo a grossi buchi, da dove l'impasto cade, assumendo la forma di bottoncini.

Quando la pasta riemerge, si fa sgocciolare, si sistema in una teglia e si condisce con abbondante burro, in cui è stata rosolata una cipolla.

Con il passare degli anni la ricetta ha subito delle variazioni; adesso infatti viene servita con fonduta.