

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Fiadoni abruzzesi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



PER LA PASTA

500 g di farina
1 uovo
mezzo bicchiere di olio d'oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

300 g di ricotta
100 gr di rigatino
100 g di parmigiano
1 uovo
1 pizzico di noce moscata.

1 tuorlo per spennellare la superficie.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino a formare una pasta omogenea.

Per il ripieno; in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto uniforme e formate 30 palline così sono già pronte da utilizzare.

Con la macchina per la pasta fresca stendete la sfoglia e ricavate 30 quadrati.

Ponete al centro di ogni quadrato una pallina di ripieno.

Piegate formando un triangolo e premete bene i bordi e formate dei ravioli.

Spennellare la superficie con il tuorlo e praticare un taglietto con le forbici (serve per far uscire il liquido prodotto dalla ricotta), trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Infornare a 180°C per 20 minuti circa