

PRIMI PIATTI

# Foiade

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

300 g di farina  
2 uova  
ragù di carne  
grana grattugiato  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Su una spianatoia disponete la farina a fontana. Riempite il centro con le uova e un pizzico di sale. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciatelo riposare, coperto da un panno, per almeno 15 minuti.

Con un mattarello tirate una sfoglia sottile, ricavate con il tagliapasta tanti quadratini di circa 3 cm di lato. Premete con l'indice e il pollice di una mano i lati opposti dei quadratini, in modo da dargli la forma di farfalline.

Cuocete in abbondante acqua salata bollente e scolate al dente. Condite le foiade con il ragù di carne precedentemente scaldato, cospargendo con tre cucchiari di grana grattugiato.