

PRIMI PIATTI

# Fregnacce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

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



## INGREDIENTI

300 g di carne trita  
3 salsicce  
6 uova  
1/2 bicchiere di olio d'oliva  
1 cipolla da tritare  
1 kg di pomodori maturi  
parmigiano grattugiato  
farina  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Far rosolare la cipolla unitamente alla carne trita e alle salsicce sbriciolate. A cottura ultimata aggiungere i pomodori a pezzetti e far condensare bene.  
Preparare con la farina e le uova una sfoglia sottile e tagliarla a quadratini. Lessare i quadratini 2 o 3 alla volta in acqua bollente salata, passarli in acqua fredda e quindi metterli ad asciugare in un panno.

Al centro di ogni quadratino mettere una cucchiata di ragù, un po' di formaggio e riformare un quadrato piccolo.

Mettere le "fregnacce" in una pirofila e collocarle nel forno caldissimo per pochi minuti.

Servire subito.