

PRIMI PIATTI

Fregnacce alla Castelnovese

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

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



INGREDIENTI

4 porzioni normali di fregnacce
pesto di maggiorana
aglio e peperoncino rosso
olio d'oliva di frantoio.

PREPARAZIONE

- 1 Pasta di farina fatta con metà acqua e metà uova, (senza sale), tirata al mattarello a sfoglia spessa e tagliata a strisce larghe.
Il sugo è preparato con un pesto di maggiorana, aglio e peperoncino rosso, il tutto soffritto in olio d'oliva di frantoio.

Le fregnacce sono simili ai maltagliati.

NOTE