

PRIMI PIATTI

Gnocchetti al Pettine

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



INGREDIENTI

1 kg di farina di grano duro
2 uova
un po' d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Si impasta la pasta in modo classico. Si tira la sfoglia di pasta e si taglia a strisce di 1 cm. Si avvolgono le strisce di pasta sui fusi ottenendo tanti rettangolini di pasta, si passano poi i fusi sul pettine e si fanno cadere gli gnocchetti. In mancanza dei tradizionali fusi e del pettine che sono una parte dell'antico telaio, si può utilizzare la forchetta.