

PRIMI PIATTI

# Lokshyna

---

LUOGO: Europa / Ucraina

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

---



## INGREDIENTI

- 1 tazza di farina
- 1 grosso uovo
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino di sale
- $\frac{1}{2}$  guscio d'uovo di acqua (circa 1 cucchiaio).

## PREPARAZIONE

1 Fare una montagnetta su di una superficie piana. Fare un buco nel centro, versarci un uovo ed il sale. Versarci dentro l'acqua e sbattere con una forchetta. Impastare dal centro verso l'esterno fino a che sia ben omogenea. Stendere fino a che sia molto fine su di una superficie infarinata. Mettere il foglio di impasto su di un panno, far asciugare fino a che non risulti più coloso ma non troppo secco da poterlo lavorare.

Cospargere il foglio di impasto per la pasta con la farina. Stendere e affettare in strisce sottili. Scuotere le strisce leggermente per separarle. Farle asciugare per altre 2 ore. Per cuocere, bollire in acqua salata fino a che la pasta salga in superficie. Scolare. Sciacquare in acqua fredda. Mescolare in burro fuso caldo.