

PRIMI PIATTI

Maultaschen di cipolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

250g di farina 00
2 uova
1/4l di acqua tiepida
sale

PER IL RIPIENO

1 cipolla media
200g di pancetta a dadini
2 patate bollite e grattugiate
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta, mescolare due uova, sale, farina e aggiungere l'acqua. Per il ripieno, lasciar rosolare la cipolla, pancetta e patate, aggiungere sale, pepe e parmigiano. Lasciar raffreddare.

Tirare la pasta finché avrà un millimetro di spessore, quindi disporre su ogni quadrato un

cucchiaio di ripieno e chiudere.

Far bollire nell'acqua salata per 5 minuti.

Servire sul piatto con parmigiano, erba cipollina e burro fuso.