

PRIMI PIATTI

## Pasta lievitata tipica molisana

---

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

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

[molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA 500 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

UOVA 2

SALE 1 pizzico

ACQUA

### PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate bene gli ingredienti, fate lievitare l'impasto in un tegame per circa un'ora e mezza, quindi formate dei bastoncini spessi come una penna e cuocete in acqua bollente e salata.

Condite con del ragù e del parmigiano e servite.

### NOTE

Piatto poggese, oggi non molto ricorrente perché veniva preparato con la pasta del pane lievitata

quando questo veniva fatto in casa.