

PRIMI PIATTI

Pasta lievitata

di: *Cookaround*

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