

PRIMI PIATTI

Chnéffléne

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

1/2 kg di farina
1/2 l di latte tiepido oppure metà acqua e
metà latte
1 o 2 uova
sale.

PREPARAZIONE

1 Mescolare questi ingredienti, fino a creare una pastella ben lavorata (deve formare delle bollicine) quindi lasciare riposare per mezz'ora. In una pentola bollire 3 litri di acqua salata; a questo punto occorre avere un'apposita pentola con il fondo a grossi buchi, da dove l'impasto cade, assumendo la forma di bottoncini.

Quando la pasta riemerge, si fa sgocciolare, si sistema in una teglia e si condisce con abbondante burro, in cui è stata rosolata una cipolla.

Con il passare degli anni la ricetta ha subito delle variazioni; adesso infatti viene servita con fonduta.