

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Fiadoni abruzzesi

di: *Dany91*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## PER LA PASTA

500 g di farina  
1 uovo  
mezzo bicchiere di olio d'oliva  
mezzo bicchiere di vino bianco  
un pizzico di sale.

## PER IL RIPIENO

300 g di ricotta  
100 gr di rigatino  
100 g di parmigiano  
1 uovo  
1 pizzico di noce moscata.  
  
1 tuorlo per spennellare la superficie.

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino a formare una pasta omogenea.

Per il ripieno; in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto uniforme e formate 30 palline così sono già pronte da utilizzare.

Con la macchina per la pasta fresca stendete la sfoglia e ricavate 30 quadrati.

Ponete al centro di ogni quadrato una pallina di ripieno.

Piegate formando un triangolo e premete bene i bordi e formate dei ravioli.

Spennellare la superficie con il tuorlo e praticare un taglietto con le forbici (serve per far uscire il liquido prodotto dalla ricotta), trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Infornare a 180°C per 20 minuti circa