

PRIMI PIATTI

Foiade

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lombardia**

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



INGREDIENTI

300 g di farina
2 uova
ragù di carne
grana grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Su una spianatoia disponete la farina a fontana. Riempite il centro con le uova e un pizzico di sale. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciatelo riposare, coperto da un panno, per almeno 15 minuti.

Con un mattarello tirate una sfoglia sottile, ricavate con il tagliapasta tanti quadratini di circa 3 cm di lato. Premete con l'indice e il pollice di una mano i lati opposti dei quadratini, in modo da dargli la forma di farfalline.

Cuocete in abbondante acqua salata bollente e scolate al dente. Condite le foiade con il ragù di carne precedentemente scaldato, cospargendo con tre cucchiari di grana grattugiato.