

ZUPPE E MINESTRE

Orecchiette

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

2 tazze di farina
½ tazza d'acqua
1 uovo
1/8 cucchiaino di sale
ripieno.

PREPARAZIONE

1 Ammucchiare la farina su di una superficie piana e fare un buco nel mezzo. Mettere gli ingredienti rimanenti nel buco. Miscelare la farina con il liquido nel centro fino a che si formi un impasto. Lavorare per bene.

Stendere l'impasto su di una superficie infarinata fino a renderlo molto sottile. Tagliarlo in quadrati da 5 cm. Mettere un cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun quadrato. Piegare così che gli angoli si incontrino nel centro. Schiacciarli tutti insieme con le dita per sigillarli. Piegare a metà diagonalmente così che i quadrati diventino triangoli. Sigillare le estremità. Quindi schiacciare insieme le 2 estremità più lunghe e sigillarle.

Versarli nella zuppa bollente, cuocere fino a che inizino a galleggiare.