

PRIMI PIATTI

# Pasta lievitata tipica molisana

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