



STROZZAPRETI

Ingredienti:

Farina: 500 grammi

Acqua :q.b.

Procedimento:

Impastare la farina con l'acqua, fino ad ottenere un impasto morbido.

Tirare la pasta col matterello o con la macchina fino allo spessore di circa 3 millimetri.

Tagliare delle strisce larghe 1 cm e lunghe 2 cm, poi arrotolare ogni quadretto nel palmo delle mani infarinate.

Cuocere in acqua bollente salata per 5 o 6 minuti; scolare e condire con sugo a piacere.