

RICETTA DEL GIORNO

Fregnacce

INGREDIENTI: *Per la pasta 400 g di farina, cinque uova. Per il condimento 200 g di carne di manzo tritata, due salsicce, 800 g di pomodori maturi, due uova, ½ bicchiere d'olio di oliva, cipolla, peperoncino, pecorino grattato, sale.*

PREPARAZIONE: Preparare il ragù con salsiccia, carne, pomodori, cipolla, peperoncino e olio di oliva; dividerlo in due parti ed unire ad una delle parti le uova e pecorino grattato a sufficienza per ottenere un ripieno di una certa consistenza. Preparare la pasta impastando uova e farina e lavorandola a lungo come per i maccheroni alla chitarra; tirare una sfoglia e tagliarla in quadrati con il lato di 20 cm., farli cuocere in abbondante acqua salata per 3 minuti. Disporle sul tavolo, mettere al centro di ognuna un poco di ripieno e ripiegare la pasta in quattro. Disporre le fregnacce in una teglia, cospargerle con pecorino e rimanente ragù e metterle in forno caldo (200°) per pochi minuti. Servire caldo.