

LAGANE AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- 300 cl di latte,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 100 g di burro.

Preparate un impasto con la farina, le uova, l'olio e il sale.

Lavoratelo bene, tiratene una o più sfoglie un po' spesse e tagliatele in strisce di poco più di due centimetri di larghezza. Disponete le ben sciolte e aperte su una tovaglia ben cosparsa di farina.

Nella pentola versate il latte necessario alla cottura delle lagane, salatelo leggermente, portatelo ad ebollizione, calatevi la pasta e fatela cuocere per circa 8 minuti.

Sgocciolate le lagane e, leggermente umide di latte, versatele in una zuppiera riscaldata, cospargetele di pecorino grattugiato, di fiocchetti di burro ammorbidito, mescolate e servite subito.