

RICCI DI DONNA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- ragù di maiale (o ragù d'agnello),
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato.

Sulla spianatoia fate l'impasto con la farina, le uova, l'olio e il sale, tirate le sfoglie piuttosto doppie e tagliatele in modo da ottenerne dei cordoncini che arrotolerete intorno ad un ferro da calza.

Metteteli ad asciugare su una tovaglia cosparsa di farina.

Lessateli in acqua leggermente salata, sgocciolateli al dente e conditeli, con il pecorino e con un ragù a scelta.