

SCAFETTUNE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Per il ripieno:

- 300 g di carne tritata,
- 100 g di salsiccia,
- 100 g di salame,
- 4 uova.

Per il sugo:

- 1 kg di passato di pomodoro,
- 50 g di sugna,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- sale,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato.

Lavorate la farina con le uova, l'olio e il sale.

Tirate la sfoglia e tagliate tanti quadrati di circa 10 cm di lato.

Mescolate la carne, il salame e la salsiccia tagliati grossolanamente, le quattro uova sode in pezzetti e la metà del pecorino grattugiato.

Preparate il sugo soffriggendo con la sugna la carota, la cipolla e il sedano tritati, versandovi il passato di pomodoro e facendo cuocere per circa mezz'ora.

Riempite ogni pezzo di pasta con un po' di ripieno e richiudete tutt'intorno premendo bene lungo i bordi.

Lessate gli schiaffoni per circa 7-8 minuti in acqua salata, sgocciolateli e disponeteli in una teglia: uno strato di sugo, uno di schiaffoni, uno di sugo e pecorino e così via, completando con sugo e formaggio.

Mettete in forno ben caldo per un quarto d'ora.