

CAPPIEDDI 'I PREVITI

Ingredienti per 4 persone:

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

Preparate il solito impasto di farina e uova, tirate la sfoglia e tagliatela in piccoli quadrati che foggerete in forma di tricorni. Fate seccare leggermente la pasta, poi lessatela, sgocciolatela al dente e conditela con un ragù di maiale, di agnello oppure con un sugo di pomodoro al basilico, cospargendola di pecorino grattugiato.