



Pappardelle con "l'inserto"

Fai la sfoglia con farina e uova e lascia riposare mezz'ora. Tirala con il mattarello, dividila a metà e metti sopra le foglie di prezzemolo distanziate tra loro, copri con l'altra metà e spiana con il mattarello.

Taglia le pappardelle con la rotella dentata. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa le pappardelle, cuoci 5 minuti e condisci con burro fuso e pecorino grattugiato.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
