



Ingannapreti in brodo

Fai la sfoglia con farina e uova e falla riposare mezz'ora. Riempi una pentola con acqua salata e fai il brodo con la carne e le verdure. Fai bollire per circa 2 ore. Filtra il brodo con un colino.

Stendi la sfoglia con il mattarello, fai dei quadratini di circa 4 x4 cm. e forma gli ingannapreti.

(Unisci 2 angoli e poi gli altri 2 angoli nell'altro verso). Tuffali nel brodo bollente, cuoci 5 minuti e servi nei piatti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
