



Maltagliati con Ceci e Salsiccia

Prepara l'impasto con farina, uova, prezzemolo tritato e fai riposare mezz'ora.

In una padella capiente fai soffriggere nell'olio la cipolla tritata, aggiungi i ceci, la salsiccia tagliata a pezzettoni, gli spinaci (crudi) tritati grossolanamente, regola di sale, pepe e porta a cottura (se occorre aggiungi un po' di acqua) Tira la sfoglia e con una rotella dentata forma i maltagliati.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
