



Farfalle prezzemolate di pasta fresca Ripiena con burro e salvia

Fai l'impasto con farina, uova, prezzemolo tritato e fai riposare. Prepara il ripieno con la cicoria, lo stracchino, la forma grattugiata, l'uovo e amalgama tutto bene. Con il mattarello tira la sfoglia, taglia dei rettangoli di pasta di 8x6 cm. circa, posiziona due ripieni, chiudi, e aiutandoti con una rotella dentata forma le farfalle.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola, condisci con il burro fuso, qualche foglia di salvia e spolvera con la forma grattugiata. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
