

Quantità: per 6 persone

Ingredienti: 1 chilo di patate, 5 uova, 1 bicchiere di latte, 1 etto e mezzo di farina, 1 etto di formaggio, 1 etto di panna, 1 etto di burro, sale

Preparazione Cuocere le patate e passarle al passa-verdura. Aggiungere le uova, il latte e la farina. Mescolare e impastare. Prendere la pasta con il cucchiaio sbollentato e buttarla mano mano nell'acqua salata in ebollizione. Cuocere per circa 20 minuti poi scolare. Condire con formaggio, panna, burro fuso e servire

Vini consigliati:

Note Ricetta occitana - Tratto da : RECETARI OCCITAN - Ousitanio Vivo In vendita presso: LA GABELO - Prazzo Inferiore