

Quantità: per 6 persone

Ingredienti: 6 etti di farina di frumento, 2 uova , 2 bicchieri di latte, (condimento), 1 uovo sodo, 1 etto di ricotta, 2 etti di piselli, 2 etti di pancetta, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 pomodoro, 1 etto di formaggio grattugiato, timo, salvia, prezzemolo , qualche oliva snocciolata, sale, pepe

Preparazione Impastare la farina con le uova e il latte. Stendere la pasta col mattarello e tagliarla a quadretti sottili di 2 cm di lato. Cuocere i quadretti di pasta in abbondante acqua salata. Scolarli, aggiungere la ricotta e l'uovo sodo tagliato fine. A parte preparare il condimento. Rosolare la cipolla e i piselli con la pancetta, aggiungere il pomodoro, i gusti vari e cuocere quanto basta. Disporre il tutto a strati, versando alternativamente uno strato di fescqueiròls e uno di condimento in un piatto da portata. Cospargere con formaggio e prezzemolo tritato. Aggiungere qualche oliva snocciolata e servire. Per cambiare los fescqueiròls verts: amalgamare con la pasta un trito di punte di ortiche tenere, oppure spinaci di montagna, o il verde delle bietole appena bollite e tritate.

Vini consigliati:

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