



Mandilli de saea - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Mandilli de saea ( Fazzoletti di seta)

primo piatto dell'antica tradizione genovese

Ingr. per 4 pers.:

300 gr. di farina 00  
3 uova

per il condimento tradizionalissimo come i mandilli:

pesto  
fagiolini bolliti  
grana grattato

per il condimento "invernale"  
salsa di noci

(noci private della pellicina, pane raffermo rinvenuto nel latte, poca ricotta, olio, sale, grana grattato, il tutto frullato per bene)

Procedimento:

Impastare e stendere la pasta il più sottile possibile e tagliarla a quadri (mandilli appunto)

Farli cuocere pochi minuti in acqua bollente salata, tirarli su con una schiumarola e stenderli nel piatto.

Mettere sopra un cucchiaino del condimento prescelto.



[Vai alla discussione sul forum](#)