



Strichetti (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - pasta fresca - Emilia Romagna

(ottimi sia in brodo che asciutti)

Ingredienti

500 g di farina

5 uova

100 g di parmigiano grattugiato

pizzico di noce moscata

Impastare tutti gli ingredienti, fare la sfoglia e stenderla normalmente. Ricavare delle strisce alte circa 2 cm e ritagliatele in pezzettini lunghi 4-5 cm. Pizzicate nel centro ciascun rettangolino di pasta che assumerà la caratteristica forma a farfalla. Fate gli strichetti leggermente più piccoli se usati nel brodo, oppure un pochino più grossi se fatti asciutti e condirli con il ragù o la salsa di pomodoro.

eCucinando.it