



Fiadoni abruzzesi

 12 fiadoni  1h e 30 min.

INGREDIENTI

150 g Miscela Oro Pasta Fresca

85 g uova

20 g olio d'oliva

30 g vino bianco

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

per la farcia:

2 uova circa

300 g formaggi misti

(es. pecorino, grana grattugiato,

provolone)

pepe

per la finitura:

1 tuorlo

PROCEDIMENTO

Versa in una ciotola la **Miscela Oro Pasta Fresca**, l'olio, il vino, il sale, il pepe e mescola.

Sbatti le uova in una ciotola e versale poco per volta nella ciotola con il mix, impastando fino a che non otterrai una pasta omogenea.

Spostati sulla spianatoia e continua a impastare finché non otterrai una pasta liscia.

Mettila in un sacchetto di plastica per alimenti e tienila da parte per 30 minuti.

Nel frattempo prepara il ripieno.

Versa in una ciotola il grana grattugiato e gli altri due formaggi che avrai passato nei fori più grandi di una grattugia.

Aggiungi una bella macinata di pepe e le uova.

Mescola bene con un cucchiaino fino a che non ottieni un composto che potrai manipolare, non molle ma neanche troppo duro.

Riprendi la pasta e tagliane un terzo.

Stendi la pasta con il mattarello, ripiegandola qualche volta su se stessa, fino a che non ottieni una sfoglia il più possibile regolare.

Stendila in forma rettangolare a una larghezza di circa 15 cm e di circa 2 o 3 mm di spessore.

Forma dei mucchietti di ripieno e posizionali su una metà della sfoglia, distanziandoli tra di loro.



- Piega l'altra metà della sfoglia sul ripieno e, delicatamente, schiaccia la pasta tutto attorno al ripieno, cercando di rimuovere l'aria e sigillando la pasta.
- Con una rotellina per pasta o un coltellino, ritaglia dei ravioli di circa 8 cm, premendo bene per sigillarli.
- Sistemali man mano su una teglia coperta di carta da forno.
- Rimpasta i ritagli e ripeti gli stessi passaggi finché al termine degli ingredienti.
- Scalda il forno a 170/175° in modalità ventilata o 180° in modalità statica.
- Batti il tuorlo e pennella i fiadoni.
- Con una forbice, pratica un taglio sulla sommità e cuoci i fiadoni per circa 20 o 22 minuti.
- Sfornali e aspetta qualche istante prima di gustarli.

Buon appetito!