

RAVIOLI FALSI E PAPPARDELLE

INGREDIENTI:

- 2 mazzi di borragini
- gr. 400 farina Mix B(Schar)
- n. 3 uova

PREPARAZIONE:

Tritate finemente e salare le borragini, precedentemente bollite e strizzate per bene, aggiungerle alla farina disposta a fontanella, amalgamare il tutto con l'aggiunta delle uova e lavorare un pò con le mani. Indi formare delle sfoglie con l'aiuto della macchina.

Per la preparazione delle pappardelle:

Tagliare con la rotella apposita delle strisce di circa 2 o 3 cm. di larghezza e 10 o 15 di lunghezza, cuocere in acqua salata e condire con pesto e patate bollite.

Per i falsi ravioli:

Tagliare a quadrati di circa 3 cm. di lato la sfoglia ottenuta, cuocere in acqua salata e condire con sugo di funghi