

Ingredienti: per la pasta: 300 gr. di farina bianca 2 uova acqua sale

Per il ripieno: 300 gr. di farina di neccio un quarto di latte Per il condimento: 50 gr di burro, 50 gr. di ricotta

3 o 4 noci spellate. Preparate la pasta con la farina, le uova, l'acqua, il sale; stendetela in sfoglia e tagliatela a strisce di 15 cm circa di larghezza e 30 di lunghezza. Ponetevi sopra, a una certa distanza, pallottoline di ripieno ottenuto stemperando la farina di neccio con il latte. Piegare la sfoglia, tagliate i tortelli in quadratini e schiacciate bene i bordi per evitare l'uscita del ripieno durante la cottura. Fateli cuocere in acqua bollente per circa 15 minuti, scolateli e conditeli in una zuppiera con un condimento ottenuto amalgamando la ricotta di pecora un po' di burro, un pizzico di sale e le noci spellate tritate fini.