

# Fiadoni abruzzesi



## Ingredienti

6 uova  
500 g di farina  
1/2 bicchiere di olio di oliva  
1/2 bicchiere di vino bianco  
acqua q.b.  
sale  
400 g di formaggio grattugiato (parmigiano e pecorino dolce o piccante dipende dai gusti)  
una puntina di cucchiaino di lievito in polvere

La ricetta dei fiadoni abruzzesi é adatta per accompagnare un aperitivo o per una merenda rustica.  
Amalgamare 2 uova, farina, olio, vino, acqua, sale fino ad avere una pasta liscia e morbida.



Amalgamare 4 uova, formaggio, lievito fino a che l'impasto risulta asciutto ma morbido.  
Stendere la pasta tagliarla a cerchi e formare tanti ravioli con il ripieno di formaggio.



Posizionarli su di una placca rivestita di carta forno e infornare a 180° con forno già caldo per 20 minuti.

