



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.

