

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fregnacce



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola, una teglia**

Ingredienti

- 300 gr di carne tritata
- 3 salsicce
- 6 uova
- 600 gr di farina
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 1 kg di pomodori (o polpa di pomodoro)
- parmigiano grattugiato
- sale

Preparazione Fregnacce

Passo 1.

Impastare la farina con le uova e un po' di sale sale fino ad ottenere un panetto consistente.

Passo 2.

Fare dei quadrati di sfoglia e cuocerli per alcuni minuti in acqua salata, quindi metterli su un tagliere o sul tavolo.

Passo 3.

Far rosolare la cipolla tratata con la carne e le salsicce sbriciolate.

Passo 4.

Aggiungere quindi i pomodori tagliati a pezzetti e continuare la cottura.

Passo 5.

Mettere il condimento nella sfoglia insieme ad un po' di parmigiano e chiudere la pasta in modo da formare un quadrato più piccolo.

Passo 6.

Mettere la pasta in una teglia e cuoverle per pochi minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)