



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

Fusilli con la mollica



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 4 uova
- olio extravergine d'oliva
- 100 gr di pangrattato
- aglio
- prezzemolo
- sale

Preparazione Fusilli con la mollica

Passo 1.

Preparate una farina di farina.

Passo 2.

Mettetevi sopra le uova sbattute ed un pizzico di sale ed un cucchiaino d'olio.

Passo 3.

Impastate e fate riposare l'impasto ottenuto per mezz'ora.

Passo 4.

Formate dei cilindri di una ventina di centimetri.

Passo 5.

Con un filo da maglia formate dei fusilli rotolando la pasta, e facendo attenzione che restino bucati al centro.

Passo 6.

Preparate una soffritto con l'aglio ed aggiungete il pangrattato.

Passo 7.

Fate cuocere i fusilli e versateli nella padella con il pangrattato.

Passo 8.

Lasciate amalgamare per qualche minuto.

Note

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