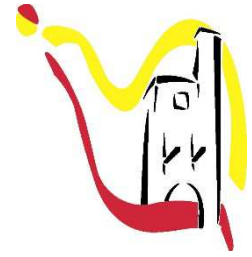


Associazione Turistica PRO LOCO di Oglianico: tel. e fax. 0124.349480

Internet: [www.prolocooglianico.it](http://www.prolocooglianico.it)

E-mail: [info@prolocooglianico.it](mailto:info@prolocooglianico.it)



## **V° CONCORSO DI CUCINA STORICA MEDIEVALE “MESSER CHEF”**

RICETTA OBBLIGATORIA

### **UOVA A FORMA DI RAVIOLI**

#### **INGREDIENTI**

Uova Fresche

Farina

Zucchero in polvere

Spezie in polvere

Sale

#### **PROCEDIMENTO**

Preparare una pasta con la farina, un pizzico di sale e l'acqua necessaria a renderla soda ed elastica. Lasciar riposare mezz'ora. Dividere l'impasto in quattro parti. Stendere quattro sfoglie rotonde di pasta piuttosto sottile.

Mettere in una ciotola la prima sfoglia e rompere un uovo nell'incavo che si è venuto a formare. Spolverate con un pizzico di sale, uno di spezie e un cucchiaino di zucchero.

Ripiegare i bordi della pasta chiudendoli con cura.

Procedere nello stesso modo con le altre sfoglie.

Friggere in abbondante olio non troppo caldo, perché la pasta abbia il tempo di cuocere senza colorirsi troppo rapidamente.