Fazzoletti di farro alle noci

Autore: Motosandro

Fazzoletti di farro alle noci

Ingredienti

- 150 g di farina 00
- 150 g di farina di farro
- 3 Uova cat A
- 40 g di panna fresca
- 3/4 lt di Besciamella
- 75 g di gherigli di noce
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Farina per la Spianatoia

Preparazione

Disponete le due farine con una presa di sale sulla spianatoia, fate la fontana e sgusciate al centro le uova. Sbattete queste ultime con una forchetta, quindi iniziate a incorporare le farine con le dita, poi lavorate la pasta con il palmo delle mani per alcuni minuti, co-spargendo la spianatoia di tanto in tanto con un po' di farina.

Stendete e ripiegate la pasta su se stessa diverse volte, quando forma delle bollicine in superficie, formate una palla e fatela riposare per almeno 15 minuti. trascorso questo tempo, stendetela in un sfoglia non troppo sottile e tagliatela a trinaqoli di 3 x 7 cm circa, usando una rotella tagliapasta dentellata.

Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocete i fazzoletti di farro. Nel frattempo scaldate in un tegamino la panna e la besciamella, togliete dal fuoco, profumate con noce moscata grattugiata e unite i gherigli di noce spezzettati. Scolate la pasta al dente, versatela in una zuppiera e conditela con la crema di besciamella e noci.

Servite subito

Fazzoletti di farro alle noci

http://sandronet.dnsalias.org/motocappottati/Joomla

Note

n.n

Tempo di preparazione	25 min	**Difficoltà**	Normale
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	