

Ingredienti:

- 200 gr. farina 00
- 100 gr. di acqua
- 10 gr. di sale
- olio evo

Preparazione:

Setacciare la farina, aggiungere l'acqua e il sale e amalgamare bene.

Far riposare la pasta per una mezz'ora avvolta nella pellicola.

Riprendere la pasta e dividerla in 4/5 parti.

Tirare ogni parte formando un disco, prendere il primo e ungerlo con dell'olio evo, coprirlo con un secondo disco, ungere e continuare così fino all'ultimo disco di copertura che non va unto.

Prendere ora la pasta e tirarla il più sottile possibile, deve essere trasparente.

Tagliarla in tanti quadrati che verranno riempiti, avvolti e fritti in abbondante olio di girasole.