



Team Cooking

Ingredienti:

Strozzapreti

- 1 kg farina
- ½ lt acqua

Pesto di erbe spontanee

- foglie menta tritate
- noci pestate
- parmigiano
- olio evo qb
- sale
- aglio facoltativo

Tortelli alla lastra

per la pasta:

- acqua e farina

per il ripieno:

- erbe spontanee
- ricotta
- parmigiano,
- noce moscata,
- sale, pepe

Piadina

- 1 kg di farina
- 0,5 lt di acqua
- 200 gr strutto
(o 140 gr di olio)
- 20 gr sale
- 20 gr di lievito per
torte salate

Ciambella Romagnola

- 2 uova
- 500 gr farina
- 100 gr olio
- 125 gr zucchero
- 20 gr lievito per dolci
- un pizzico di sale
- un bicchiere di vino
bianco
- 1 cucchiaino di
zucchero semolato
da spolverare in
superficie