

PRIMI PIATTI

Scafettune

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Uova	5
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	

PER IL RIPIENO

Carne tritata	300 g
Salsiccia	100 g
Salame	100 g
Uova	4

PER IL SUGO

Passato di pomodoro	1000 g
Sugna	50 g
Carota	1
Sedano	1 costa
Sale	
Formaggio pecorino grattugiato	100 g

Preparazione

- 1 Lavorate la farina con le uova, l'olio e il sale. Tirate la sfoglia e tagliate tanti quadrati di circa 10 cm di lato.
- 2 Mescolate la carne, il salame e la salsiccia tagliati grossolanamente, le quattro uova sode in pezzetti e la metà del pecorino grattugiato.
- 3 Preparete il sugo soffriggendo con la sugna la carota, la cipolla e il sedano tritati, versandovi il passato di pomodoro e facendo cuocere per circa mezz'ora.
- 4 Riempite ogni pezzo di pasta con un po' di ripieno e richiudete tutt'intorno premendo bene lungo i bordi.

- 5 Lessate gli schiaffoni per circa 7-8 minuti in acqua salata, sgocciolateli e disponeteli in una teglia: uno strato di sugo, uno di schiaffoni, uno di sugo e pecorino e così via, completando con sugo e formaggio. Mettete in forno ben caldo per un quarto d'ora.