

MACCHERONI *QUAGLIATI

Ingredienti: 500 g di tagliolini, 500 ml di latte, formaggio pecorino, sale q.b.

Procedimento: Portate a ebollizione il latte, salatelo e calate i tagliolini. Fateli cuocere. Arrivati a cottura, mantecate con il formaggio e lasciateli nella pentola finché non assorbono tutto il latte, a fiamma spenta. Così facendo, i tagliolini si rapprendono (quagliano). Quindi serviteli.

* Spesso al posto dei tagliolini si cuoceva il riso.