

# Ndundero

250 grammi di ricotta  
3 tuorli,  
20 grammi di pecorino  
200 grammi di farina  
noce moscata

1. Utilizzeremo una planetaria con la foglia per impastare gli ingredienti, ma se preferite potete anche impastare a mano.
2. Una volta ottenuto l'impasto, lo lasceremo riposare per alcune ore.
3. Dopodiché, formeremo dei filoni grossolani e li taglieremo con una stecca di circa 2 centimetri. Se l'impasto dovesse attaccarsi, possiamo aiutarci con della farina.
4. La parte divertente di questa ricetta arriva quando cominciamo a dare la forma al nostro Ndundero.
5. Prenderemo la grattugia e passeremo i pezzetti di pasta premendo leggermente in avanti con il pollice e creando leggermente un incavo.
6. Una volta pronti, cuoceremo il nostro Ndundero in abbondante acqua bollente finché non salirà a galla.
7. Per il condimento, possiamo utilizzare la fantasia: pomodoro e basilico, sugo di funghi o anche un semplice burro e salvia.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

