



---

## Fiadone Lancianese

---

**Ingredienti :** *Pasta esterna: 175g farina, 65g olio extravergine, 65g di vino bianco, sale q.b. Ripieno: 4 uova piccole oppure 3 grandi, 250g di formaggio rigatino grattugiato, 50g di parmigiano grattugiato, 1/4 di bustina di lievito Angelo.*

---

1. Preparazione della pasta:
  - Spargere la farina a fontana e mischiare tutti gli ingredienti, se necessario aggiungere un poco di farina. L'impasto deve essere morbido.
  - Stendere la pasta in una teglia per plum cake piuttosto sottile lasciandone da parte un poco per le decorazioni.
2. Preparazione del ripieno:
  - Battere bene le uova;
  - Aggiungere i due tipi di formaggio grattugiato ed amalgamare;
  - Unire il lievito e continuare a mescolare bene il tutto
3. Stesa la pasta nella teglia riempirla con il ripieno e tagliare i bordi ripiegandoli verso l'esterno. Decorarla con la rimanente pasta.
4. Cuocere in forno a 200 gradi per 40 minuti. I primi 20 minuti non ventilato e poi ventilato. Dovrà risultare ben dorato. Attenzione!! Non aprire mai il forno per controllare la cottura altrimenti il fiadone si affloscerà.
5. Buon appetito!