PRIMI PIATTI

Pasta di semola di grano duro a mano

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO*

La ricetta della pasta fresca è una di quelle ricette da imparare a memoria e da imparare a fare alla perfezione perchè vi risolverà un sacco di situazioni lasciando i vostri commensali a bocca aperta dallo stupore.

Con la pasta fresca farete sempre bella figura e per non saltare alcun passaggio vi regaliamo questa videoricetta per un prodotto passepartout.

INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

500 gr

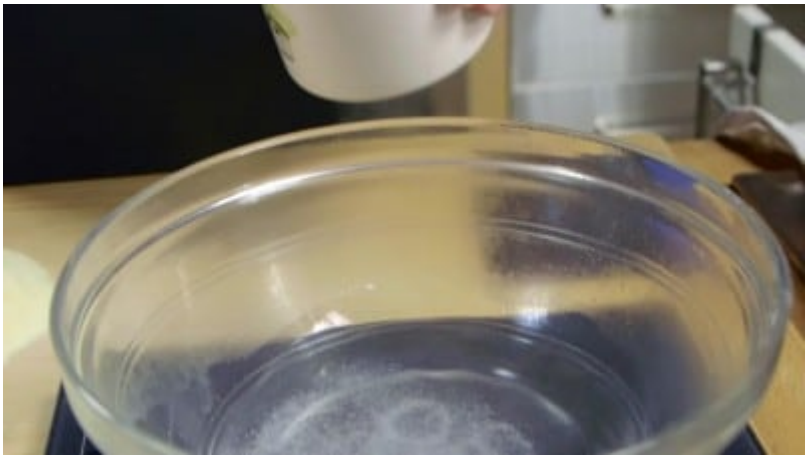
ACQUA 250 ml

SALE 1 pizzico

Preparazione

1 Pesate la farina di semola e disponetela sul piano di lavoro a fontana realizzando un buco nel centro della farina.

2 Pesate l'acqua e aggiungete del sale mescolando per farlo sciogliere completamente.



3 Versate l'acqua nel centro della farina mescolando via via per farla assorbire

completamente.

4 Quando l'acqua è completamente assorbita, continuate impastando a mano e realizzando un impasto omogeo e liscio.

5 Riponete la palla d'impasto a riposare o sotto una ciotola o in un sacchetto di plastica alimentare per almeno 30 minuti.

6 Al termine del tempo di riposo, riprendete l'impasto e tagliatene un pezzo che modellerete nella forma che preferite: gnocchetti, pici, strozzapreti etc.