

PRIMI PIATTI

## Orecchiette pugliesi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 40 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

400 g di farina di semola di grano duro  
circa 200 ml di acqua calda.

### PREPARAZIONE

**1** Impastare la farina con l'acqua calda fino ad ottenere un panetto.

Dal panetto ricavare tante striscioline cilindriche.



**2** Dalle quali taglierete un pezzetto di pasta.

Con l'aiuto di un coltello con la punta tonda stendete il pezzetto di pasta quasi a realizzare uno gnocco.



**3** Rigate il pezzetto di pasta ormai spianato sul pollice.



4



5

Continue nello stesso modo fino ad esaurimento della pasta.



6