

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