

PRIMI PIATTI

Pasta fresca attorcigliata al ferretto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

400 g farina di semola rimacinata di grano duro
200 ml acqua
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti.

Fate riposare l'impasto coperto per mezz'ora.

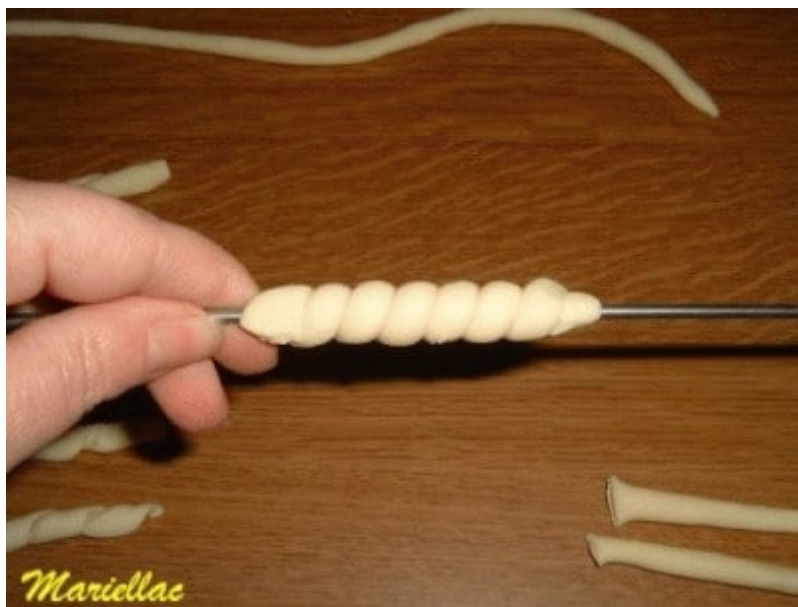
Formate dei rotolini e tagliateli ad una lunghezza di 8 cm.



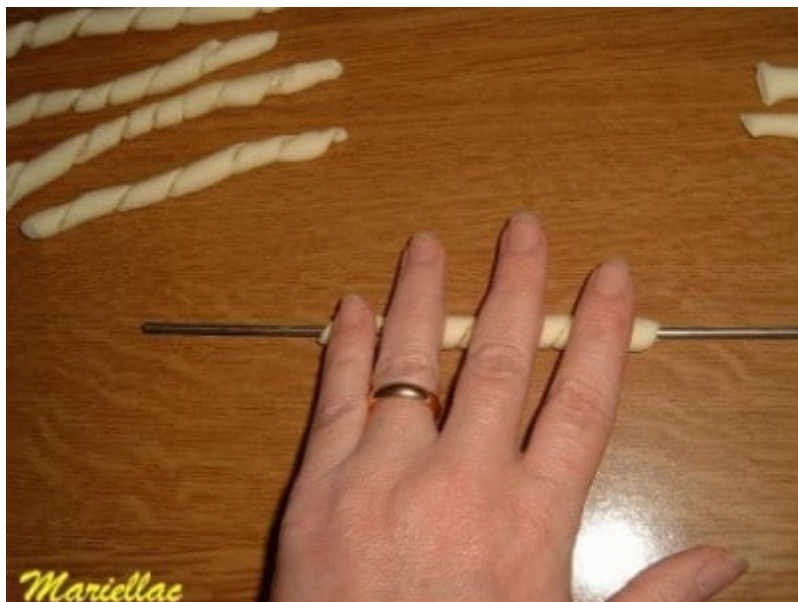
2 Attorcigliateli uno per uno al ferretto.



3 Sigillare bene l'estremità.



4 Spianare facendo una leggera pressione.



5 E togliete delicatamente dal ferretto.



6 Lessare in abbondante acqua salata e condire a piacere.