

PRIMI PIATTI

# Orecchiette

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



## INGREDIENTI

400 g semola di grano duro

100 ml acqua tiepida

sale

## PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina, formate una fontana, aggiungete un pizzico di sale e l'acqua per impastare, lavorate bene la pasta per diversi minuti fino a quando si formano delle bollicine, coprite con un telo umido.

Staccate un pezzo di pasta ed arrotolatelo sulla spianatoia fino ad ottenere lo spessore di una matita, tagliate dei pezzi lunghi circa 1 cm, con un coltello dalla punta arrotolata schiacciate il pezzetto di pasta in modo che diventi una conchiglia, mettetela su un dito e

rovesciatela all'indietro.

Sistematele sulla spianatoia e lasciatee asciugare bene per una notte.