

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasta squadrata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

FARINA 1 tazza

ACQUA 1 tazza

SALE 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola

OLIO DI ARACHIDI 1 l

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

ROSMARINO 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Portate dell'acqua ad ebollizione con del sale, zucchero e un cucchiaino d'olio. Rimuovete dal fuoco e aggiungete la farina tutta in una volta.



- 2 Mettete la pentola su fuoco basso prestando attenzione che non si formino dei grumi, mescolando con un cucchiaio di legno.



- 3 Quando incomincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della pentola, rovesciate il composto su di una superficie di lavoro e lasciatela raffreddare. Stendete la pasta con un cucchiaio e aggiungetevi dell'olio d'oliva. Ora lavorate l'impasto e più la impastate migliore sarà il risultato. Create dei rotolini con la pasta con i quali potrete divertirvi a fare forme diverse, anelli, nodi, griglie etc.



- 4 Friggete in abbondante olio e cospargete i dolcetti con zucchero, cannella e rosmarino tritato finemente.