

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

350 g farina di grano saraceno

100 g farina bianca

acqua

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate bene le farine sulla spianatoia, impastatele con acqua in modo che risulti un impasto elastico e mescolate bene per circa 15 minuti.

Tirate una sfoglia con uno spessore di 5 mm, tagliate delle strisce lunghe 7 cm, sovrapponetele e tagliate delle tagliatelle larghe 0.5 cm.