

Pasta fresca senza uova

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 06 Febbraio 2013 09:16 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 06 Febbraio 2013 09:27

Pasta fresca

Tra le preparazioni di base non può mancare la pasta fresca senza l'uovo. Semplice e veloce da preparare solamente con acqua e farina di grano tenero o una miscela di tenero e duro. Possiamo tagliarla come preferiamo: tagliolini, tagliatelle, maltagliati, orecchiette... e poi cuocerla e condirla con il classico sugo di pomodoro o qualche salsa sfiziosa.



Dosi per 4 persone: 400 gr di farina, acqua q.b..

Impastare l'acqua con la farina, creare una palla e quindi stenderla con il matterello. Tagliare a striscioline o nel formato preferito. Cuocere in acqua bollente salata e condire a piacere.

