



Cottura della PASTA



INGREDIENTI PROCEDIMENTO

Utensili

1	Acqua qb	<ul style="list-style-type: none"> Portare a ebollizione in una pentola con coperchio. 	PENTOLA CAPIENTE COPERCHIO
2	1C raso sale	<ul style="list-style-type: none"> Aggiungere. 	CUCCHIAIO DA MINESTRA
3	400 g pasta (prediligi quella integrale grazie al contenuto di fibre)	<ul style="list-style-type: none"> Aggiungere e rimestare. Cuocere senza coperchio per il tempo indicato sulla confezione (9-12 min). Rimestare di tanto in tanto. 	MESTOLO
4		<ul style="list-style-type: none"> Scolare e condire con la salsa scelta. 	SCOLAPASTA



Io la pasta la faccio in casa e i miei nipotini ne vanno ghiotti. Ecco la ricetta per la PASTA FRESCA ALL'UOVO:

- prendi 1 uovo ogni 100 g di farina, un pizzico di sale e impasta per 10 minuti buoni su una spianatoia bene infarinata;
- forma un panetto e lascia riposare il tutto per 30 min;
- spiana il panetto con l'aiuto di un mattarello finché ottieni una sfoglia;
- infarina leggermente la sfoglia e arrotola su sé stessa;
- prendi un coltello ben affilato e taglia delle strisce dello spessore che preferisci (1 cm = tagliatelle oppure 3 mm = tagliolini);
- cuoci la pasta fresca per 4 minuti in acqua bollente con un po' di sale.

Segui questa regola: quando la pasta viene a galla significa che è cotta! 😊

