

# **PASTA FRESCA con farina di castagne**



## **Ingredienti:**

(dose preparata da ciascun bambino durante il nostro laboratorio)

- 70g di farina 00 e 30g di farina di castagne
- 1 uovo
- un pizzico di sale e acqua per amalgamare

## **Come si prepara:**

Disponete la farina fontana sul piano di lavoro, formando un piccolo buco nel mezzo: rompete l'uovo all'interno. Aggiungete il pizzico di sale.

Mescolate delicatamente con una forchetta e poi iniziate a lavorare con le mani.

Aggiungete un po' di farina se l'impasto fosse troppo molle o poca acqua tiepida nel caso fosse troppo duro.

Lavorate bene la pasta e formate una palla omogenea. Lasciate preferibilmente riposare per circa 1 ora coperta da uno strofinaccio o avvolta in pellicola trasparente.

Stendete la pasta prima con le mani e poi con la nonna papera o il mattarello fino ad avere una pasta sottile (ma non troppo da romperla). Potete quindi tagliare la pasta a mano in strisce e poi in piccoli rombi o usare una macchina per la pasta per avere tagliatelle e tagliolini.



Cuocete in abbondante acqua salata per pochi minuti. Condite a piacere e... buon appetito!