

Pasta di Semola



PREPARAZIONE:
15 MINUTI



COTTURA:
CIRCA 4 MINUTI

INGREDIENTI:

Dosi per 7-8 persone

500 g di semola di grano duro fine

250 ml di acqua

Sale



PREPARAZIONE:

Versate la semola a fontana su un piano e aggiungete lentamente l'acqua e un pizzico di sale.

Amalgamate l'impasto fino a ottenere una consistenza morbida ed elastica.

Lasciatelo riposare per ca. 15 min., poi stendetelo fino a ottenere una sfoglia sottile. Quindi tagliatelo nella forma desiderata e cuocete in acqua bollente salata.