magimix

PASTA FRESCA SENZA UOVA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 250 g di farina 0 - 250 g di farina di semola rimacinata - 250 g di acqua - sale - olio extra vergine d?oliva - (se necessario)

---

1. Mettere nel contenitore di metallo la farina, l?acqua e un pizzico di sale. Chiudere il coperchio ed avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella.

2. Si deve ricavare una palla d?impasto elastico ma compatto, se risultasse troppo morbido, aggiungere un po? di farina, se troppo duro un po? d?acqua o un cucchiaio di olio d?oliva. Fatta una grossa palla far riposare avvolta in pellicola trasparente per 30 minuti.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016