



GREENEATCHEF

CAVATELLI



GREENEATCHEF

Ingredienti

400 gr farina 00

80 gr di semola

2,5 dl di acqua

pizzico di sale

Mescolate le due farine, disponetele a fontana su un piano di lavoro infarinato, procedete impastando con un po' di acqua tiepida in cui avete sciolto un pizzico di sale. Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Avvolgete il panetto così ottenuto nella pellicola e lasciate riposare per circa 15 minuti.

Procedete quindi alla suddivisione dell'impasto prima in lunghi cilindri, grossi circa 1/2 cm e quindi in pezzettini grandi come cannellini.

Strisciate ogni cilindretto con la punta arrotondata del coltello così otterrete delle conchiglie allungate.

Fate infine asciugare la vostra pasta su un canovaccio infarinato.



GREENEATCHEF