



Pasta fresca senza uova

Preparare la pasta in casa è sempre una bella soddisfazione, ammetto, però, che è anche una bella faticaccia! Ho realizzato la classica pasta fresca all'uovo un paio di volte e, ogni volta, al momento di stenderla, con il mattarello piccolo che mi ritrovo, mettevo in discussione tutte le scelte fatte nella mia intera esistenza. Fin quando... non ho provato per la prima volta la **pasta fresca senza uova**! Una rivoluzione! Veloce, semplicissima, da stendere in un attimo, percentuale di riuscita 100%!

Non mi credete? Pensate anche voi che fare la pasta fresca in casa sia lungo e faticoso? Provate questa ricetta a prova di principiante e divertitevi a creare il vostro formato di pasta preferito!



Ingredienti

- 400 gr. **semola rimacinata di grano duro**
- 1 cucchiaino **sale**
- 200 gr. **acqua** (circa)

Preparazione

1. Trasferiamo la farina in una ciotola o in una spianatoia, disponendola con il classico “buco” in centro. Aggiungiamo il sale e, a poco a poco, l’acqua, possibilmente tiepida.
2. Mescoliamo con una forchetta, o direttamente con le mani, continuando ad aggiungere acqua quanto basta, in genere io ne uso la metà rispetto al peso della farina, più un pochino.

3. Completiamo l'impasto a mano, lavorando il panetto fino a quando non sarà compatto e liscio.
4. Avvolgiamolo, quindi, nella pellicola e lasciamolo in frigo a riposare per almeno un'ora.
5. Stendiamo il nostro impasto in un piano di lavoro infarinato con della semola e ricaviamo così il formato di pasta che preferiamo.
6. Visto com'è facile realizzare in casa la pasta fresca senza uova?

Un consiglio in più

La pasta fresca cuoce in fretta, ma ovviamente dipende anche dallo spessore in cui l'abbiamo stesa. Le tagliatelle, ad esempio, saranno cotte in un paio di minuti!