

Fettuccine fatte in casa

senza glutine



Ingredienti (per 2 persone):

Farina senza glutine per pasta fresca 200 gr (mix a base di riso, mais e tapioca) #

Uova medie 2

Sale un pizzico

Un filo d'olio extravergine d'oliva (facoltativo)

Farina di riso per spolverare q.b. #

Procedimento

Sul piano di lavoro (meglio in legno) versa la farina e crea un incavo al centro. Rompi le uova e aggiungi un pizzico di sale. Con una forchetta incorpora le uova alla farina, poi impasta con le mani fino a ottenere un panetto liscio e compatto. Se risulta troppo secco, aggiungi pochissima acqua; se troppo morbido, un pizzico di farina. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare 20–30 minuti a temperatura ambiente. Stendi l'impasto con il mattarello o con la macchina per la pasta

fino a uno spessore di circa 2 mm. Spolvera sempre con farina di riso per evitare che si attacchi. Arrotola leggermente la sfoglia e tagliala a strisce di circa 7 mm. Apri le fettuccine e adagiale su un vassoio infarinato. Cuoci in abbondante acqua salata per 3–4 minuti, mescolando delicatamente. Scola e condisci subito con il tuo sugo preferito (ragù, funghi, burro e salvia, ecc.).

Consiglio: *Per una consistenza più “al dente”, aggiungi un cucchiaino di psillio o gomma di guar all’impasto: darà elasticità e struttura simile alla pasta tradizionale.*

Ricetta originale dello Chef Simone Buzzi