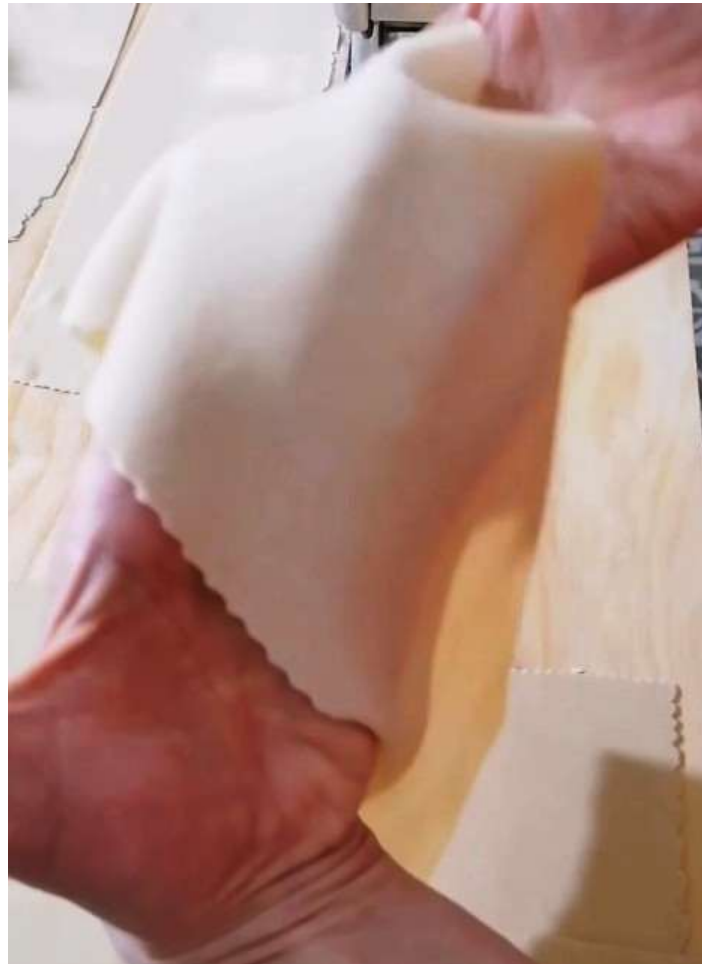


Sfoglia fresca senza glutine



Ingredienti

300 gr di mix per pasta fresca senza glutine #

3 uova (oppure 4 se non usi l'acqua)

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Acqua se è necessaria

Procedimento

Versate la farina in una ciotola e create la classica fontana. Rompete le uova al centro, aggiungete l'olio e iniziate a sbattere con la forchetta. Incorporate la farina a poco a poco, aggiungendo un goccio d'acqua solo se serve. Impastate con le mani fino a ottenere un panetto bello liscio e compatto. Coprite con la pellicola, fate riposare un po' e poi stendetela con la macchinetta.

Ricetta dal web