

Pasta fresca all'uovo che non si rompe

Senza glutine



Ingredienti

60 gr Farina di Mais tipo Fumetto (grana finissima!) #

80 gr Farina di Riso bianca finissima #

60 gr Fecola di Patate #

2,5 gr Cuticola di Psyllio #

2 Uova a pasta gialla

3 cucchiaini di Acqua BOLLENTE (Il segreto per attivare gli amidi!)

1 cucchiaio Olio EVO

1 pizzico di Sale

Procedimento

*Setacciate le farine e lo psyllio, poi versate l'acqua bollente direttamente sulle polveri. Mescolate subito con una forchetta: questo passaggio "cuoce" parzialmente gli amidi rendendo la sfoglia elastica. Aggiungete uova, olio e sale. Impastate a mano per 8-10 minuti fino a ottenere un panetto morbido e liscio come il pongo. Avvolgete stretto nella pellicola e lasciate riposare almeno 45-60 minuti in frigorifero (non saltate questo passaggio o la pasta si spezzerà!). Stendete la pasta, spolverando il piano solo con farina di riso finissima, a mano o con la macchina per pasta. **Cottura delicata:** Cuocete in acqua a bollore leggero con un filo d'olio per 1-2 minuti. Scolate delicatamente con una schiumarola.*

Ricetta dal web