



Pasta fresca - Pasta fatta col ferretto - [Visualizza sul sito](#)
di pippuzzu

Primi piatti - pasta fresca - busiata

Tempo di preparazione:
30 minuti più il tempo di riposo della pasta

Attrezzatura:
una spianatoia in legno, un ferro da calza numero 3 o 4, un coltello

Ingredienti per 4 persone:
400 grammi di farina di grano duro
200 grammi di acqua (circa)
sale.

Procedimento:
Versare a fontana la farina sulla spianatoia e il sale. Aggiungere l'acqua - preferibilmente tiepida - e impastare lavorando la pasta per almeno una decina di minuti. Lasciare riposare la pasta per una mezz'ora.

1) Prelevare un pezzetto di pasta e filarlo fino a trasformarlo in un filo di pasta dello spessore un po' più piccolo di quello di una matita . Tagliarlo in bastoncini lunghi - più o meno - una decina di centimetri e infarinarli bene. 2) Appoggiarvi sopra il ferro da calza, premere leggermente in modo che questo penetri quasi completamente nella pasta.

3) Poggiarvi sopra il palmo della mano e, esercitando una leggera pressione, fare scorrere il ferro avanti e indietro fino a quando la pasta non si sia arrotolata intorno al ferro. Sfilate quindi delicatamente il busiato dal ferro e mettetelo ad asciugare sulla spianatoia bene infarinata, stando attenti a sistemarlo senza rovinarne la forma. 4) Dopo una mezz'ora circa di asciugatura, i busiati sono pronti da cuocere.