



Pasta fresca - Maccheroni - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Primo piatto ? pasta fresca ? rimacinato - farina

Ingr.  
250 gr.farina 00  
250 gr.rimacinato grano duro  
250.gr.acqua tiepida  
1 pz.sale  
1 ferro da calza n°2

Impastare tutti gli ingredienti (io ho usato la MdP), quindi dividere l'impasto in 4 parti.  
Per 4 persone trasformare tutto l'impasto in maccheroni (io ne ho usato solo 2 parti).

Formare delle palline di pasta come un'oliva grande.

Appiattirla un poco. Poggiare il ferro da calza al centro e arrotolarvi la pasta.

Rotolare il ferro con la mano sulla pasta, e quando è ben attaccato, continuare con due mani fino ad avere un rotolino piuttosto lungo.

Con delicatezza far scorrere la pasta via dal ferro.





eCuc



eCucinando.it