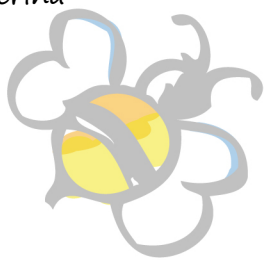
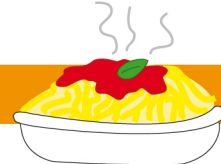


Pasta fresca - Orecchiette - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



Primi piatti - pasta fresca - semola

Mescolare 500 gr di semola con 200 ml di acqua bollente in cui si è sciolto un pizzico di sale. Impastare finché non si raggiunge un impasto bello liscio, omogeneo e sodo, e coprirlo con un panno per non farlo essiccare.

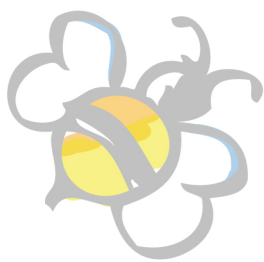
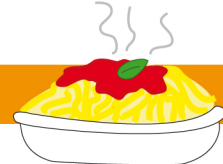
Con un pezzo dell'impasto formare dei bastoncini di ½ cm di diametro. Più sottile è il bastoncino più piccole riescono le orecchiette? secondo la tradizione barese, le orecchiette piccole vanno condite col ragù, quelle più grosse con i cavoli?.



Dopo aver preparato il bastoncino, prendere un coltello con la lama liscia, impugnandolo con indice e pollice di entrambe le mani e incidere il bastoncino tagliandone un pezzettino e,



contemporaneamente, trascinarlo sulla spianatoia, da qui il nome di ?strascenate?.



eCucinando.it