



PASTA FRESCA SENZA UOVA

Ingredienti

400 g di semola

200 g di acqua

Procedimento

Se la pasta fresca all'uovo è diffusa soprattutto nelle Regioni del Nord Italia, Meridione e isole sono note per la ricchezza di paste realizzate senza uova.

Tieni presente che il procedimento per ottenere l'impasto è analogo a quello presentano qualche riga fa. Al centro dell'impasto, al posto delle uova, dovrai semplicemente versare acqua tiepida (faciliterà l'idratazione).

Per una pasta maggiormente ricca di proteine la semola di grano duro potrà sostituire la farina. Tale scelta ti porterà anche a realizzare una pasta in grado di tenere meglio la cottura.