



PASTA COLORATA SENZA UOVA

Ingredienti

400 g semola di grano duro rimacinata
200 ml di liquido ottenuto tramite estrattore di succhi
(estratto di... quel che vuoi)*

*Per l'impasto rosso, usiamo il concentrato di pomodoro, la paprika
Per l'impasto nero, usiamo il nero di seppia
Per l'impasto giallo, usiamo lo zafferano, la curcuma
Per l'impasto verde, usiamo spinaci, ortiche, rucola, ecc...
Per l'impasto rosso carminio, usiamo la barbabietola rossa
Per l'impasto arancione usiamo la zucca, le carote
Le quantità delle verdure da usare, dipendono dall'intensità di colore che desideriamo ottenere e vanno precedentemente lessate.

Procedimento

Mettete la farina in una ciotola o sul piano di lavoro, a fontana. Aggiungete ora il liquido al centro e portate pian piano, al centro, la farina, aiutandovi con una forchetta.

Lavorate l'impasto fino a che non sarà abbastanza compatto. Continuate a

impastare sul piano di lavoro, fino ad ottenere un impasto liscio piegandolo a metà e spingendo con il palmo della mano per renderlo elastico.

Non aggiungete farina, ma continuate ad impastare fino a che si sviluppa la maglia glutinica e l'impasto diventerà più corposo. Avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare al fresco per almeno 20 minuti.