



PASTA ALL UOVO (COLORATA)

Ingredienti

500 g farina

4 uova

50 ml circa di liquido ottenuto da estrattore di succhi (estratto di...).

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 le uova e 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. (per i primi 10 minuti risulterà appiccicoso)

Avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare al fresco per almeno 20 minuti.