



**WWW.MYIUMMY.IT**

**Dove trovare tutte le ricette di Pasta Fresca:**

**Categoria: Pasta Fresca**

**<https://myummy.wordpress.com/category/pasta-fresca/>**

### **PASTA "ROSA"**

- Semola rimacinata di grano duro, 200 g.
- Un uovo medio
- Barbabietola cotta, 50 g.
- (acqua, qualche goccia se serve)

Procedimento: frullare finemente la barbabietola. Porre la semola in una larga ciotola, farvi un buco in mezzo e rompervi l'uovo. Aggiungere qualche cucchiaino di barbabietola e cominciare ad impastare dapprima con una forchetta, incorporando la farina, quindi a mano. Aggiungere ulteriore barbabietola frullata (o acqua) se l'impasto fosse troppo asciutto, sempre ricordando che la pasta deve essere resistente, non molle. Terminare di impastare quando l'impasto è liscio ed omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare almeno mezz'ora prima di formarlo / tagliarlo.

Uso suggerito: ottima per lasagne con formaggi morbidi (tipo caprino e robiola), da gratinare al forno o per pasta ripiena.

### **PASTA "D'ORO"**

- Semola rimacinata di grano duro, 200 g.
- Curcuma, 2 cucchiaini
- 2 uova

Procedimento: porre la semola in una larga ciotola, farvi un buco in mezzo e rompervi le uova. Aggiungere due cucchiaini di curcuma e cominciare ad impastare dapprima con una forchetta, incorporando la farina, quindi a mano. Aggiungere un goccino d'acqua se l'impasto fosse troppo asciutto, sempre ricordando che la pasta deve essere resistente, non molle. Terminare di impastare quando l'impasto è liscio ed omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare almeno mezz'ora prima di formarlo / tagliarlo.

Uso suggerito: perfetta con sughi di verdura

## **PASTA ALLA FARINA DI CECI**

- Semola rimacinata di grano duro, 140 g.
- Farina di ceci, 60 g.
- Un uovo
- Acqua q.b.

Procedimento: porre la semola in una larga ciotola e setacciarvi la farina di ceci. Mescolare bene le farine. Fare un buco in mezzo e rompervi l'uovo. Aggiungere due cucchiaini di curcuma e cominciare ad impastare dapprima con una forchetta, incorporando la farina, quindi a mano. Aggiungere un goccino d'acqua se l'impasto fosse troppo asciutto, sempre ricordando che la pasta deve essere resistente, non molle. Terminare di impastare quando l'impasto è liscio ed omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare almeno mezz'ora prima di formarlo / tagliarlo.

Uso suggerito: al pomodoro, con tutti i sughi di mare (pesci e crostacei)

## **GNOCCHETTI DI SEMOLA SALVIA&LIMONE**

- Semola rimacinata di grano duro, 200 g.
- Foglie di salvia fresca tritata
- Buccia di limone bio grattugiata
- Acqua q.b.

Procedimento: porre la semola in una larga ciotola. Tritare finemente le foglie di salvia, pulite, ed unirle alla farina, insieme alla scorza grattugiata del limone. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e cominciare ad impastare, dapprima aiutandosi con la forchetta, quindi a mano. Aggiungere acqua poco alla volta, fino ad ottenere un impasto sodo e liscio. Avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare almeno mezz'ora prima di formarlo.

Per gli gnocchetti, tagliare un pezzo di pasta e ricavarne un lungo cordoncino (come per gli gnocchi di patate!). Tagliare dei piccoli cilindretti (piccoli, perché la semola è bella consistente e troppo grossi non cuocerebbero bene) e rigarli con un rigagnocchi, premendoli con un dito per incavarli. Farli asciugare prima di cuocerli.

Uso suggerito: perfetti con ragout di pesce di lago, di carni bianche e anche semplicemente al burro