



PASTA FRESCA/SECCA

INGREDIENTI:

500 gr. Farina Free Pasta
450 gr. Acqua (con macchine per pasta quantitativi notevolmente inferiori)
8 gr. Olio (facoltativo)

PROCEDIMENTO: Porre in planetaria attrezzata con gancio Gluten Free Pasta con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 30' circa. Laminare e tagliare (oppure estrudere) secondo le tipologie e gli spessori desiderati.

PASTA FRESCA/SECCA ALL'UOVO

INGREDIENTI:

500 gr. Farina Free Pasta
350 gr. Acqua (con macchine per pasta quantitativi notevolmente inferiori)
170 gr. Uovo intero
8 gr. Olio (facoltativo)

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con gancio Gluten Free Pasta con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 30' circa. Laminare e tagliare (oppure estrudere) secondo le tipologie e gli spessori desiderati.