

# Pasta fresca con farina di castagne



## INGREDIENTI

### Ingredienti per 4 persone

- 200 Farina semintegrale
- 100 farina di castagne
- 150 gr. Acqua fresca
- Sale

### Per la profumata

- Olio evo
- 1 spicchio d'aglio intero
- Rametto di salvia
- Rametto di rosmarino



## PROCEDIMENTO

*Misceliate le farine in una terrina e versate pian piano l'acqua con il sale fino ad ottenere un impasto grumoso e non compatto; coprite e lasciate riposare per una mezzoretta.*

*Montate il torchietto e fate gli spaghetti quadrati con una trafila a bronzo; lasciate riposare su di un telaio per una mezzoretta.*



# Pasta fresca con farina di castagne



## PROCEDIMENTO

*Nel frattempo preparate la profumata - In una padella fate scaldare dell'olio evo con un paio di foglie la salvia, un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio schiacciato con la sua buccia; fate rosolare per qualche minuto e spegnete.*

*In una pentola portate a bollore l'acqua, salate, versate la pasta e cuocete per 2-3 minuti; scolate e fate saltare la pasta con la profumata; guarnite con una spolverata di prezzemolo e servite.*

*n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica*

