

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

