



PASTA PALU'

Ingredienti per l'impasto:

500 gr di farina di farro bio,
500 gr di farina di riso bio,
sale,
6 uova,
acqua.

Salsa di condimento per la pasta, a piacere.

Preparazione:

Unire le due farine mescolando, salare, inserire le uova e rimescolare, aggiungere acqua quanto basta. Lasciare riposare per circa 30 minuti.

In una pentola capiente portare a bollore l'acqua per cucinare la pasta Palu'.

Rimpastare la pasta formando dei gnocchetti e decorandoli a piacere passandoli su una grattugia. Pochi minuti di cottura e aggiungere il condimento a piacere.

BUON APPETITO !