Pasta di casa Scilatelle

Data: 10 maggio 2015 | Autore: Caterina Rafele



Questa è la classica pasta di casa o scilatelle che facciamo a Catanzaro.
Pasta di casa Scilatelle [MORE]
INGREDIENTI:
1 kg. di farina di grano duro;
mezzo litro di acqua;
sale q.b.;
un ferro per la lana n. 2 o 2/5

PROCEDIMENTO:

Iniziamo a impastare la farina con il nostro mezzo litro di acqua e il sale, aggiungere l'acqua poco alla volta per evitare che la pasta diventi troppo morbida, se invece l'impasto dovesse essere troppo duro aggiungere altra acqua. Continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo facile da lavorare.

Ora prendete dei pezzi di pasta e fate dei filoncini lunghi che poi andrete a dividere in pezzetti della lunghezza di 3 o 4 centimetri, poggiarvi sopra il ferretto o il bastoncino, ripiegarlo su se stesso e cominciate con il praticare dei movimenti avanti e indietro con il palmo delle mani, quando la pasta avrà raggiunto la lunghezza di 12 – 15 centimetri circa, tirare verso l'esterno la pasta dal ferretto e stenderla su un canovaccio, procedere in questo modo fino all'esaurimento della pasta.

La pasta va cucinata in abbondante acqua salata per una decina di minuti da quando inizia l'ebollizione. E' ottima condita con il sugo, con i funghi, con il pesto o con i ceci.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pasta-di-casa-scilatelle/83986