

ORECCHIETTE (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina bianca,
- 100 g di semolino,
- sale.

Disponete a fontana farina e semolino mescolati, aggiungete un pizzico di sale e un po' d'acqua tiepida.

Sulla quantità dell'acqua dovete regolarvi in modo da ottenere un impasto sodo ed elastico più o meno come quello della pizza o del pane.

Lavoratelo molto bene e poi formate di volta in volta dei lunghi rotolini spessi due dita.

Tagliateli a tronchetti e uno alla volta, aiutandovi con la punta del coltello, fateli strisciare sul piano di lavoro formando una conchiglietta.

Mettete la conchiglia rovesciata sulla punta del pollice e premetela sul tavolo per ottenere un incavo accentuato.

Così di seguito.