

PASTA ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 4 uova,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro.

Rompete le uova nel frullatore, aggiungete il concentrato di pomodoro e frullate fino a che la miscela è omogenea. Versate l'olio e 3 cucchiaini d'acqua fredda e frullate ancora. Setacciate la farina col sale e disponetela a fontana sulla spianatoia; versatevi al centro la miscela e amalgamate il tutto. Lavorate l'impasto energicamente fino a che diventa sodo (se è troppo molle unite altra farina). Quando avrete ottenuto una palla, lavoratela spingendola e riportandola verso di voi con le mani per 15 minuti fino a che diventa morbida ed elastica. Vi accorgete di aver terminato l'operazione quando compariranno delle piccole bolle d'aria sulla superficie. Avvolgete la palla in un panno e fatela riposare all'asciutto per almeno 1 ora. Trascorso questo tempo stendetela e ritagliatela a vostro gusto.