

PASTA FRESCA DE SÉMOLA DE TRIGO.

INGREDIENTES:

100 gramos aproximadamente del vegetal que escojas para colorear la pasta (pimiento rojo, espinacas, zanahoria, remolacha).

1 huevo.

Una pizca de sal.

200 gramos aproximadamente de sémola de trigo duro + un extra para el amasado.

Para la pasta al huevo necesitas:

1 huevo.

100 gramos de sémola de trigo duro.

PREPARACIÓN:

- En la licuadora coloca el vegetal a escoger, agrega el huevo y la pizca de sal.
- Licua muy bien hasta que se forme una pasta líquida.
- Agrega toda la mezcla de la licuadora a un bol con la sémola.
- Amasa hasta que la masa esta tersa y no se pega de la mesa ni de las manos.
- Según la humedad del vegetal escogido es posible que se necesite un poco más de sémola para el amasado.
- Cuando la masa ya está lista se puede guardar en la nevera envuelta en plástico hasta por dos o tres días.
- También se puede usar en el momento, déjala descansar por 30 minutos tapada con plástico o con una toalla húmeda y la estiras en la maquina o con el rodillo.

Nota: a la pasta con pimiento le puedes agregar una cucharadita de pimentón ahumado dulce o paprika.