

I CAVATELLI PUGLIESI



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

CONSIGLI UTILI

- (PER LE RAGAZZE) LEGARE I CAPELLI
- LAVARE BENE LA MANI
- METTERE IL GREMBIULE

INGREDIENTI

- **500** (CINQUECENTO) GRAMMI DI FARINA DI SEMOLA
- **2** (DUE) BICCHIERI DI ACQUA TIEPIDA

ATTREZZI

- **1** (UN) TAVOLIERE
- **1** (UN) COLTELLO
- **2** (DUE) BICCHIERI DI PLASTICA
- **1** (UNO) STROFINACCIO PULITO

PROCEDIMENTO

LAVARE LE MANI E METTERE IL GREMBIULE DA CUCINA.

PREPARARE SUL TAVOLO GLI INGREDIENTI E GLI ATTREZZI CHE TI SERVONO.

METTERE LA FARINA SUL TAVOLIERE E FARE UN BUCO AL CENTRO.

VERSARE AL CENTRO DELLA FARINA L'ACQUA TIEPIDA.

VERSARE UN BICCHIERE PER VOLTA.

INIZIARE AD IMPASTARE TUTTO.

DEVE DIVENTARE UN IMPASTO LISCIO E MORBIDO.



CONSIGLI:

- SE L'IMPASTO E' TROPPO APPICCIOSO PUOI AGGIUNGERE UN PO' DI FARINA
- SE L'IMPASTO E' TROPPO DURO PUOI AGGIUNGERE UN PO' DI ACQUA TIEPIDA

PRENDERE DEI PEZZI DI IMPASTO E FARE DEI TUBI LUNGHI

(DEVONO SEMBRARE COME LE CANNUCCE)

PRENDERE IL COLTELLO E TAGLIARE A PEZZETTI I TUBI DI PASTA.

SCHIACCIARE COL DITO OGNI PEZZETTO DI PASTA E FARLO ROTOLARE SUL TAVOLIERE.

HAI FATTO I CAVATELLI

METTERE I CAVATELLI SU1 (UNO) STROFINACCIO PULITO.



CONSIGLI:

METTERE I CAVATELLI LONTANI COSI' NON SI ATTACCANO
METTERE SUI CAVATELLI LA FARINA .

E' TUTTO PRONTO!

BUON APPETITO!!!



I CAVATELLI FRESCHI CUOCIONO IN 5(CINQUE) MINUTI.

SONO BUONISSIMI SE LI CONDISCI CON RUCOLA, POMODORINI E CACIORICOTTA.