



LA



PASTA FATTA IN CASA: “ I FERRICELLI”



A CURA DI FABIO PIERPAOLO ROSINA E SANDRA

## **COSA MI SERVE PER PREPARARE I FERRICELLI**



**1 (UNA) SPIANATOIA DI LEGNO**



**1 (UNO) FERRO LUNGO DA USARE IN CUCINA**



**1(UNO) MESTOLO**



**1 (UNO) CUCCHIAIO PICCOLO**



**8 (OTTO) MESTOLI DI FARINA - RIEMPIRE BENE TUTTO IL MESTOLO**



**2 (DUE) CUCCHIAI PICCOLI DI SALE**



**4(QUATTRO) BICCHIERI DI ACQUA CALDA**

## **COSA DEVO FARE**



**METTO SULLA SPIANATOIA DI LEGNO 8 (OTTO) MESTOLI DI FARINA**



**FACCIO UNA MONTAGNA DI FARINA E FACCIO CON LE MANI UN BUCO AL CENTRO**



**AGGIUNGO ALLA FARINA 2(DUE) CUCCHIAI PICCOLI DI SALE**



**AGGIUNGO ALLA FARINA 1(UNO) BICCHIERE DI ACQUA CALDA E INIZIO A MESCOLORE CON LE MANI**



**CONTINUO A MESCOLORE TUTTO, SE L'IMPASTO CI SEMBRA TROPPO DURO AGGIUNGIAMO ALTRA ACQUA**



**MESCOLIAMO ED IMPASTIAMO PER BENE FINO AD OTTENERE UNA PALLA DI PASTA**



**LAVORIAMO LA PALLA DI PASTA CON LE MANI FACCIAMO DELLE PICCOLE STRISCE DI PASTA E TAGLIAMO CON LE MANI**



**POSIAMO LA STRISCETTA DI PASTA  
SULLA SPIANATOIA E SCHIACCIAMO  
SULLA STRISCIA DI PASTA IL FERRO**



**IN QUESTO MODO**



**POGGIAMO LE MANI APERTE SUL FERRO E  
GIRIAMOLO 2 (DUE) VOLTE**



**ECCO FATTO IL FERRICELLO LUCANO**



**CON UN PO DI FATICA IL RISULTATO  
SARA' QUESTO.**

**PRONTI PER ESSERE COTTI.**