

PÂTE FRAÎCHE SANS ŒUF



Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 G** de farine T45
- 250 G** d'eau pétillante
- 20 G** de [semola extra fine](#)

" La plus simple et la plus économique des pâtes fraîches. " - Simone

RÉALISATION

- 1.** Former un puits de farine sur le plan de travail et y verser l'eau pétillante. Incorporer l'eau à la farine en mélangeant à la fourchette du centre du puits vers les parois de farine.
- 2.** Incorporer toute la farine dans la pâte à l'aide d'une spatule, puis travailler la pâte à la main pendant au moins dix minutes.
- 3.** Lorsque la pâte est bien lisse et élastique, former une boule et la filmer. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 5 heures avant de former des pâtes.
- 4.** Pour faire des pici (une sorte de gros spaghetti typique de Toscane), couper des morceaux de pâte et parsemer le plan de travail d'un peu de farine de semoule. Rouler la pâte en boudins en les tirant de plus en plus du centre vers leurs pointes pour qu'ils s'affinent.
- 5.** Mettre à bouillir un grand volume d'eau salée (10g de sel par litre d'eau) et y plonger les pici. Selon l'épaisseur des pâtes réalisées, elles pourront cuire deux à trois minutes dans l'eau bouillante.

 Cette pâte fraîche très simple est idéale pour une sauce riche, comme une **cacio e pepe** bien fromagée ou un **ragù alla bolognese**.

CLUB
CASA ZANONI

