

MACCHERONI COL FERRO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina,

- 1 uovo.

Disporre la farina a fontanella sulla spianatoia e nel mezzo le uova.

Impastare unendo acqua tiepida nella misura che l'impasto richiede.

Lavorare l'impasto finché sia levigato e consistente.

Stendere una o più sfoglie e tagliarla a quadratini minuti (1 cm).

Allineare un certo numero di questi quadratini sulla spianatoia e premervi rotolandolo sopra un ferro da calza.

Si ottengono così dei maccheroncini.