

PASTA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina,
- 3 uova,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 250 g di spinaci surgelati.

Lessate gli spinaci e poi scolateli, ma non del tutto, e frullateli fino ad ottenere un purè sufficientemente umido. Setacciate la farina con il sale e disponetela a fontana; mettetevi al centro le uova ed il purè di spinaci ed amalgamate il tutto.

Lavorate l'impasto energicamente fino a che diventa sodo (se è troppo molle unite altra farina).

Quando avrete ottenuto una palla, lavoratela spingendola e riportandola verso di voi con le mani per 15 minuti fino a che diventa morbida ed elastica.

Vi accorgete di aver terminato l'operazione quando compariranno delle piccole bolle d'aria sulla superficie.

Avvolgete la palla in un panno e fatela riposare all'asciutto per almeno 1 ora.

Trascorso questo tempo stendetela e ritagliatela a vostro gusto.