PASTA04 | RAVIOLI CON INFIBRA SPIRULINA

INGREDIENTI

Farina Infibra Spirulina	1000 g
Misto uovo	370 g

INFIBRA SPIRULINA

PROCEDIMENTO

Inserire nell’impastatrice la farina, aggiungere lentamente il misto uovo ed impastare fino ad ottenere un impasto grezzo e ancora molto granuloso.

Per capire quando l’impasto è pronto per essere trafilato in macchina prenderne in mano una parte e comprimerla con le dita: se si compatta con una consistenza gommosa vuol dire che è pronto per essere trafilato; se risulta troppo sabbioso aggiungere qualche grammo di liquido ed impastare fino ad ottenere le caratteristiche prima riportare.

Quando l’impasto è pronto, passare alla trafilatura in macchina.