

Orecchiette und Maccaroni ai ferri (Nadelnudeln)

Zutaten für 4 Personen

300 gr Farina rimacinata

1 Ei

Lauwarmes Wasser nach Bedarf

Aus Mehl, Ei und lauwarmen Wasser einen Teig herstellen.
Gut durchkneten und ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Vom Teig Stränge formen und daraus kleine Kugeln drehen.
Dann die Orecchiette oder die Nadelnudeln formen.
Die Pasta einige Stunden bzw. über Nacht trocknen lassen.
In gesalzenem Wasser 4-5 Minuten köcheln lassen.

