

## **PASTA FRESCA DE REMOLACHA, ESPINACAS, ETC.**

### **Ingredientes:**

#### **Para la masa**

- 200 gr mandioca
- 200 gr maicena
- 200 gr leche en polvo
- 1 huevo
- 2 cucharadas soperas de aceite
- una pizca de sal
- 150 gr de calabaza cocida (otra variante es con espinacas trituradas y coladas, para que quede verde; con remolacha para que quede rosa; tinta de calamar para que quede negra)
- 1 cucharada soperas de Xantana (opcional)

#### **Para hacer el chicle de mandioca**

- (200 ml agua + 4 cucharadas soperas de mandioca).
- Se mezcla todo y se amasa, removiendo en el fuego hasta formar una pasta translúcida.

Luego se amasa todo, (el chicle y el resto de ingredientes) se deja reposar un rato y se pone en la máquina de pasta, espolvoreando con harina para que se pueda trabajar y no se pegue.

Se puede ir corrigiendo la textura añadiendo harina (cualquier harina es válida, siempre que no sea necesario corregir una textura demasiado líquida).

Luego se deja reposar un rato (medio hora es suficiente). También se puede dejar en nevera envuelta en film transparente de un día para otro.

Para que la masa entre en la máquina sin pegarse, hay que espolvorear la encimera con harina y darle la textura adecuada. Se pasa un par de veces por la parte lisa (yo utilizo el nº 3 de medida) y luego al rodillo de tallarines.

Cuando hagas los tallarines, debes "tenderlos" un rato para que sequen mejor y no se peguen unos a otros.

## **RECETA PASTA FRESCA AL HUEVO SIN GLUTEN**

### **Ingredientes:**

- 250 gr. de harina "Farina" de Schär sin gluten, (o esta se puede sustituir por una mezcla de harina Ceresin 210-220gr.+ trigo sarraceno 30-40gr).
- 2 huevos
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de agua

### **Elaboración:**

- Poner la harina en forma de volcán en la superficie de trabajo.
- En el centro, incorporar los huevos, el aceite y el agua.
- Cubrir gradualmente los ingredientes con la harina y trabajarlos bien hasta que quede una masa lisa y compacta.

Con un cuchillo, dividir la pasta en pequeñas porciones y, a continuación, pasarlas por la máquina de hacer pasta para realizar los distintos formatos.

Puede hacerse sin máquina, pero tiene que conseguirse que la masa quede muy finita.

Cocer la pasta en abundante agua salada con un chorrito de aceite durante unos 3 minutos (dependiendo del tipo de pasta puede ser más).

## **MEZCLA PASTA FRESCA ITALIANA**

### **Ingredientes:**

250 gr almidón de maíz  
100 gr harina de tapioca  
150 gr fécula de patata  
100 gr harina de arroz glutinoso  
10 gr Xantana

### **Elaboración:**

Para 400 g de la mezcla lleva 5 o 6 huevos en función del tamaño.

Este compuesto es muy adecuado para todas las mezclas que necesitan una masa delgada.

En caso de no querer llegar a añadir más huevos que el peso de la harina, hacer 400 g de la mezcla, 4 huevos y luego agua hasta que alcance la consistencia adecuada, que debe ser más suave si se quiere preparar la pasta rellena.

Así sale una mezcla más ligera, con menos huevos.

**PD:** si usted no consigue en la compra de harina de arroz glutinoso, tratar de encontrar los granos de arroz glutinoso y lo conviertes en harina a través de un molinillo de café, o para los que tengan la Thermomix, 2 m. Velocidad Turbo.