

Strascinati

Ingredientes:

- 400 gr de sêmola de grano duro
- 200 gr de água morna
- 6 gr sal

Modo de preparo:

Coloque a farinha em um bowl e adicione o sal. Misture. Adicione toda a água morna aos poucos e vai sovando delicadamente até que tenha uma massa lisa, firme.

Deixe descansar por 30 minutos embrulhada em uma película plástica.

Após esse tempo, sobre uma mesa, faça minhoquinhas com essa massa + ou - do tamanho de um palmo e com a espessura do dedo indicador. Feita a minhoca, corte toda a essa massa na largura de um, como se fosse fazer nhoque. Em seguida, usando 3 dedos aperte essas bolinhas (nhoque), fazendo que fiquem em formato de barquinhos. Após feita toda a massa, em uma panela com água fervendo vá colocando a massa e assim que elas subirem retire com uma espumadeira e coloque em uma peneira para escorrer.