

## **Pasta italiana fresca (apto para celíacos):**

### Ingredientes:

- 250g de harina Beiker
- 2 huevos
- 2g de sal
- 25g de agua



### Preparación:

- Hacer un volcán con la harina sobre la mesa
- Colocar dentro el resto de los ingredientes
- Mezclar y amasar los ingredientes de dentro hacia fuera
- Ha de resultar una masa homogénea y dura, agregando harina o algo de agua si quedase blanda o excesivamente dura
- Dejar reposar 20 minutos y estirar bien con máquina o a rodillo, al grueso según la clase de pasta a elaborar