

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 07)
BURBALLES I PASTA FRESCA ITALIANA

INGREDIENTS

- Per a fer la pasta de les burballes només haurem de menester:

- Aigua
- ½ quilo de farina de força de blat

- Per a la pasta fresca a l'estil italià farem servir:

- ½ quilo de farina normal de blat
- 5 ous
- Una mica d'oli d'oliva
- I sal

PROCEDIMENT

1) Per fer la pasta de les burballes:

-Primer mesclam mig quilo de farina de força de blat amb un tassó d'aigua i ho pastam ben pastat fins que obtenguem una massa consistent.

-A continuació, tapam la massa i la deixam reposar durant una hora.

-Després, estenem la pasta amb l'ajuda d'un aprimador procurant fer un llençol el més fi possible.

-Llavor, tallam la massa a trinxes d'un dit de grossària i la deixam eixugar.

2) Per fer la pasta a l'estil italià:

-Mesclam mig quilo de farina de blat normal amb un tassó d'aigua, dues cullerades d'oli d'oliva, 5 ous i un pessic de sal.

-Pastam bé la mescla durant un quart d'hora fins que se'ns quedi una massa ferma i elàstica.

-En acabat, la tapam i la deixam reposar durant una horeta.

-Llavor, estenem la massa amb l'ajuda d'un aprimador (una mica més gruixuda que la de les burballes) i procedim a tallar-la de diverses maneres per crear-ne diferents tipus de pasta.