

# I Pisarei della Festa della Mamma

**MOLINO PAGANI**  
FARINE. DAL 1803.

Con Farina Molino Pagani  
Exacta Pasta Tipo "00"

## Ingredienti:

Farina Exacta Pasta Tipo 00 Molino Pagani: 100g  
Pan grattato: 100g  
Acqua: 160g circa  
Sale: un pizzico

## Procedimento

In una ciotola mischiare il pan grattato con la farina ed il sale. Scaldare bene l'acqua senza farla bollire ed aggiungerla nella ciotola aiutandosi ad impastare con un cucchiaio di legno. Una volta assorbita l'acqua impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico.

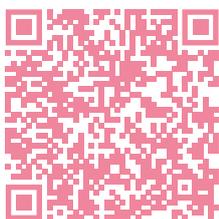
Far riposare l'impasto per 30 minuti coperto da pellicola e poi stenderlo aiutandosi con la farina fino a formare dei piccoli salsicciotti di pasta del diametro di massimo 1 cm.



Tagliare i salsicciotti in pezzi di circa 1 cm, poi dare la classica forma con il pollice strisciandoli leggermente sul tavolo o su un tagliere di legno.

E' possibile cuocere i nostri pisarei subito oppure successivamente lasciandoli a temperatura ambiente coperti da uno strofinaccio pulito per qualche ora, avendo cura di infarinarli leggermente per evitare che si attacchino.

Per la cottura, far bollire dell'acqua salata ed attendere che riemergano a galla: sarà il segnale che saranno pronti per essere scolati e conditi con il vostro condimento preferito!



*Leggi online*

**Buon appetito!**

**Auguri Mamma!**

