Pasta per involtini

Pubblicato: 29-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 250 gr. di farina 00
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 100 gr. di acqua
- olio di arachidi o girasole per friggere

Preparazione:

Setacciare la farina e l'amido, unire l'uovo e incorporare l'acqua poco alla volta.

Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente, coprire con un canovaccio umido e lasciare riposare per 20 minuti, stendere la pasta con la macchina per pasta fino ad ottenere lo spessore di 1 o 2 millimetri, tagliare la pasta a quadrati.

Riempire a piacere e friggere in abbondante olio.