

Ingredienti:

- 125 gr. di farina 00
- 2 cucchiaini di olio di girasole
- 4/5 cucchiaini di acqua tiepida
- un pizzico di sale

Preparazione:

Impastare la farina con l'olio, l'acqua e il sale.

Far riposare per 30 minuti sotto una scodella tiepida capovolta.

Stendere la pasta prima con il mattarello e poi con le nocche delle dita finchè sarà sottile come la carta.

Si può usare per preparazioni dolci e salate.