

PASTA MODELLABILE SENZA GLUTINE

Ingredienti

Per misurare gli ingredienti vi servirà una tazza (o un bicchiere)

- 2 tazze di mix di farina senza glutine
- mezza tazza di amido di mais senza glutine
- 1 tazza e mezza di sale fino
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di olio
- 1 tazza e mezza di acqua bollente
- coloranti alimentari senza glutine



Procedimento

In una ciotola capiente mescolate tutti gli ingredienti secchi, aggiungete l'olio, il succo di limone filtrato, e un po' alla volta l'acqua bollente. **L'acqua deve essere molto calda, quindi è necessaria la presenza di un adulto.**

Mescolate con un cucchiaino e, appena l'acqua si sarà intiepidita, continuate a mescolare con le mani fino ad ottenere un panetto compatto.

Dividete il vostro panetto in diverse parti e divertitevi a colorare ciascuna pallina con il **colorante** alimentare che preferite: impastate energicamente fino a ottenere un colore uniforme.

Conservazione

Per conservare i vostri panetti di pasta modellabile, avvolgeteli nella **pellicola** alimentare, chiudeteli in un barattolo e teneteli **in frigorifero**.

Il consiglio in più

Per rendere la vostra pasta liscia e omogenea, frullate il sale con il frullatore fino a renderlo finissimo!

Coloranti alimentari naturali

Se non avete a disposizione dei coloranti alimentari senza glutine, potete sempre colorare la vostra pasta con alcuni **coloranti naturali**:

- **GIALLO:** aggiungi la curcuma all'acqua o all'impasto
- **ROSA/ROSSO:** aggiungi succo di barbabietola
- **MARRONE:** aggiungi cacao in polvere senza glutine oppure caffè macinato finemente
- **VERDE:** usa l'acqua di cottura degli spinaci
- **VIOLA:** usa l'acqua di cottura del cavolo viola