

PROVIAMO, DOPO AVER VISTO IL VIDEO,
A CREARE UN RICCIO CON
PASTA DI SALE
...E PASTA NORMALE!



PREPARA LA PASTA DI SALE: ECCO LA RICETTA!

Per preparare la pasta di sale sono sufficienti pochi e semplici ingredienti:

- 1 bicchierino o tazzina di sale
- 1 bicchierino o tazzina di farina
- 1/2 bicchierino o tazzina di acqua tiepida



Le fasi della lavorazione della pasta di sale sono le seguenti:

- nella ciotola si riuniscono gli ingredienti;
- con un cucchiaino, si mescolano gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto;
- a questo punto, puoi impastare con le mani per ottenere una forma omogenea e la giusta consistenza.

Se la pasta è troppo friabile e si sbriciola mentre la lavori, se sembra sabbia e perde granelli di sale, allora dovrai aggiungere un po' d'acqua e continuare ad impastarla. Se la pasta si appiccica alle dita o al tavolo è meglio aggiungere un po' di farina, poco alla volta, e lavorarla ancora.

AGGIUNGI LA PASTA NORMALE (SPAGHETTI O PENNE) per creare gli aculei del riccio E I DETTAGLI (OCCHI E NASINO) come vuoi tu!

LASCIA SECCARE IL TUO RICCIO AL SOLE!