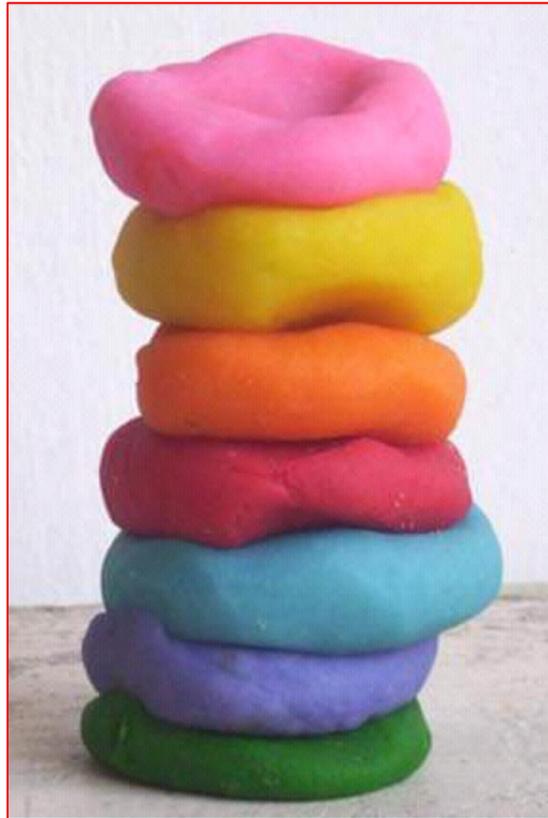


Ricetta per pongo/didò fatto in casa



INGREDIENTI:

- 2 tazze di farina bianca
- 1 tazza di sale fino, possibilmente passato nel frullatore, così da renderlo finissimo
- ½ tazza di amido di mais/ maizena
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1 cucchiaio abbondante di cremortartaro (in alternativa, 2 cucchiari di succo di limone)
- 2 tazze di acqua
- Coloranti alimentari
- Aromi naturali (vanillina)

PROCEDIMENTO CON COTTURA:

Mescolare in un pentolino, tutti gli ingredienti seguendo questo ordine: farina, sale fino, amido di mais/maizena, olio di semi, cremortartaro e, infine, l'acqua a temperatura ambiente.

Far cuocere per circa 5 minuti, a fuoco medio, mescolando bene finché il composto non sarà denso, corposo e faticoso da girare.

Lasciar raffreddare il composto e poi trasferirlo sul piano di lavoro. La pasta deve essere morbida da manipolare e piacevole al tatto.

Formare un panetto e dividerlo in più parti, in base ai colori che si vogliono usare. Ad ognuna delle parti aggiungere qualche goccia di colorante alimentare liquido.

Lavorare l'impasto fino a quando la pasta non avrà incorporato bene il colore.

PROCEDIMENTO SENZA COTTURA:

Mescolare tutto gli ingredienti secchi .

Unire poi l'olio e infine l'acqua bollente.

Impastare pazientemente.

Una volta ottenuto il panetto, dividerlo in più parti, in base ai colori che si vogliono usare. Ad ognuna delle parti aggiungere qualche goccia di colorante alimentare liquido.

Lavorare l'impasto fino a quando la pasta non avrà incorporato bene il colore.