



INGREDIENTES:

- 300 gramos aproximadamente de harina Proceli.
- 1 cucharada de aceite.
- 3 huevos grandes.
- 1 poquito de sal.

PREPARACIÓN:

1. Pon todos los ingredientes en el vaso del Thermomix, por el orden en el que aparecen en la lista y **programa 30 segundos en velocidad 3**. A continuación **amasa 1 minuto en velocidad espiga**

2. Estira muy bien la masa sobre papel de horno, espolvoreando con harina Proceli.

3. Cuando esté muy fina, haz cuadrados de masa para hacer canelones o lasaña. También puedes hacer pequeños cuadraditos, triángulos o tiras finitas. Si dispones de la máquina italiana corta pastas, podrás hacerlo más fácilmente.

4. Hierva la pasta durante 2 ó 3 minutos en agua salada con un poco de aceite. Una vez cocida, escurra y ponla sobre papel de cocina. Sírvela con una salsa a su gusto.

5. **NOTA:** Si quieres hacer cintas y no tiene la máquina italiana, estire la masa muy finita. Haz un rectángulo, espolvoréalo bien de harina y haz un rulo con toda la masa, cortando luego con un cuchillo muy afilado aros muy finitos y así ya tienes las cintas. Estíralas y cuécelas en agua hirviendo.

6. También hay que tener en cuenta que la cantidad de harina que se necesita irá en relación con el tamaño de los huevos.