

Pasta verde con cimi di ortica: “Urtica dioica” (*Lorena da Cascio*)

Ingredienti per 4 persone:

500 gr. Di farina di grano, 5 uova, un pizzico di sale, un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, un mazzetto di cime di ortica.

Lessare le ortiche farne una piccola palla ben strizzata e metterle a raffreddare, una volta fredde tritare molto finemente.

Preparare la farina sul tavoletto, formare al centro un piccolo cratere e inserire le uova il pizzico di sale, l'olio e le ortiche tritate, amalgamare molto bene, stendere la pasta e dargli la forma voluta che nel frattempo avrà preso un bellissimo colore verde, (tagliatelle, sfoglie per lasagne, maccheroni garfagnini ecc.)
