

Pasta da modellare

- 5 tazze di farina tipo 00 (1 kg)
- 5 tazze di acqua
- mezza tazza scarsa di olio
- 3 tazze di sale fino (1 kg)
- 1 bustina di colorante per alimenti (oppure colorante liquido per alimenti)
- 4 bustine di vaniglia per dolci
- 2 bustine di cremor tartaro (si trova nei supermercati)

1. Versare tutti gli ingredienti in una grande pentola.
2. Mettere la pentola sul fuoco e mescolare bene. Cuocendo, mescolare diventa difficile perché la pasta si indurisce molto: meglio essere in due ;)
3. Continuare a cuocere finché la pasta diventa della consistenza giusta: un poco alla volta tenderà a formare delle palle.
4. Lasciare raffreddare finché non si riesce a maneggiare e poi impastare bene con le mani.
5. Conservare la pasta in un contenitore ben chiuso.

