

Pasta di Mais

Scritto da Doris

Domenica 13 Febbraio 2011 00:00 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Maggio 2012 07:02

mi sono avvicinata alla pasta di mais per caso, la maestra Stefania di mio figlio Giovanni è solita fare il didò fatto in casa, mi feci dare la ricetta, che è molto semplice, la trovate in questa sezione.

Un giorno la persi e cercandola su internet, mi imbattei in quella della pasta di mais! Sul [FORUM](#) trovate alcuni esempi di cosa ci si può fare.

INGREDIENTI:

2 tazze di Maizena (amido di mais)

2 tazze di buona colla vinilica

2 cucchiaini di olio di paraffina

2 cucchiaini di succo di limone filtrato

crema fluida per le mani

OCCORRENTE:

1 pentola antiaderente (possibilmente con un manico lungo)

1 spatola di legno

Pasta di Mais

Scritto da Doris

Domenica 13 Febbraio 2011 00:00 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Maggio 2012 07:02

una ciotola di plastica

ESECUZIONE:

Mettete la maizena nella pentola antiaderente, poi la colla con la paraffina e mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, adesso incorporate il succo di limone filtrato. Mettere la pentola sul fuoco a fiamma viva e incominciate a mescolare di continuo, questo passaggio è molto importante, infatti se si sbaglia cottura l'impasto in alcuni casi non sarà più recuperabile. Pochi minuti basteranno continuando a girare il composto tenderà a staccarsi dalla pentola ed è in quel momento che io spengo tutto. Mettiamo il composto nella ciotola precedentemente spalmato con un po' di crema per le mani ed incominciamo ad impastare velocemente, la pasta di mais vi si attaccherà sulle mani ma continuate a manipolare il tutto affinché non diventa una palla omogenea. Successivamente, mettete la pasta di mais in una bustina per alimenti spalmata di crema per evitare che si attacchi alle pareti, ed ora date sfogo alla vostra creatività.