



PASTA DE ALGAS

ELABORACIÓN:

Tamizar la harina, añadir el alga seca en polvo y homogeneizar.



Añadir agua ligeramente caliente ($>60\text{ }^{\circ}\text{C}$), a la harina. Posteriormente se añade la sémola de trigo, el aceite y la sal.

Amasar enérgicamente y dejar reposar al menos 25 minutos.



Amasar con un rodillo, cortar con un cuchillo en tiras y separar colgando las tiras en una barra para evitar que se peguen entre ellas.



Colocar las tiras bien separadas en una rejilla perforada para maximizar la circulación de aire dentro de un secadero y lograr así un secado uniforme y rápido.

El tiempo de secado depende en gran medida del grosor de la pasta elaborada.

INGREDIENTES

- Harina de trigo
- Sémola de trigo
- Alga seca en polvo (*Codium spp.*), 5%
- Aceite
- Sal
- Agua

PROPIEDADES:

Las algas aportan unas ligeras notas a mar que destacan sobre el olor de la pasta.

La pasta con algas presenta unos valores de minerales ligeramente superiores a los de la pasta sin algas (sodio, calcio y magnesio), además de un bajo aporte calórico y un ligero incremento general de ácidos grasos (incluidos los poliinsaturados omega 3).