



que no uno de esos regalos que es un ?pongo? .

### **Empezaremos con un utensilio para hacer pasta, en concreto para hacer gnocchi, orecchiette o garganelli.**

Se trata de una tabla de madera estriada, es una tabla bastante pequeña, por lo que es fácil de manejar. Por el mango se sujeta con una mano, y con la otra mano se preparan las porciones de pasta.

Con un poco de maña, basta con rodar cada porción de pasta para darle la forma correspondiente y marcar las estrías de la tabla.

Lo más importante de este utensilio de cocina, además de su versatilidad, es el poco espacio que ocupa y su precio, entre 5-6 euros, o sea que no es un capricho caro.

Descubrí este ?cachivache? a través de Teresa de @tesimpasta, una maestra en el arte de hacer pasta, y con sus explicaciones a través de la red, ha hecho que me entre la pasión por hacer pasta fresca, y me queda muchíiiiisimo que aprender.

Aquí os dejo una demostración de cómo hice mis primeros gnocchis, estaban de muerte. Resultado perfecto con la tabla de madera.

[http://1000galletas.com/wp-content/uploads/2017/10/20171007\\_134649.mp4](http://1000galletas.com/wp-content/uploads/2017/10/20171007_134649.mp4)



