

# “SONO RIMASTO DI SALE”

(Testo regolativo)



Ti ricordi di quest'estate? le vacanze al mare?  
E se, come me, non ci sei andata/o al mare, non importa!  
ci divertiremo tanto ugualmente perché sarà...

## “Un bel pesciolino da tenere sul comodino!”

..fatto con la pasta al sale. Mi raccomando però, devi chiedere ad un adulto di farlo insieme a te!

### Procurati questi ingredienti

- 2 tazze di farina
- colori a tempera o acrilici
- 1 stuzzicadenti
- 1 ciotola
- 1 teglia
- 1 coltellino di plastica
- 1 mattarello
- 1 cucchiaino di legno
- 1 tazza di sale fino
- 3/4 di tazza d'acqua (vuol dire che devi dividere in quattro parti l'acqua che sta all'interno della tazza che stai usando e “usarne” solo 3 parti)
- ps: serve il forno!

### Istruzioni

- 1)Versa la farina nella ciotola
- 2)Aggiungi il sale
- 3)Versa lentamente l'acqua, mescolando
- 4)Aggiungi l'olio
- 5)Impasta bene, fino a ottenere una pasta elastica e morbida
- 6)Appoggia un pezzo di pasta di sale su una teglia da forno
- 7)Stendila col matterello
- 8)Disegna il pesce su un foglio: che sia un pesce bello grande!



9) Ricopialo sulla pasta

10) Taglia i contorni del pesce

11) Metti la pallina schiacciata sul pesce, per fare "l'occhione"

12) Aggiungi dei dischetti di pasta per creare le squame

13) I denti e le labbra in rilievo li puoi fare con altri pezzettini di pasta.

14) Decora le pinne usando un coltellino per fare le righe.

15) Adesso mettilo in forno

(chiedi aiuto ad un adulto: regolare il forno a 150° per almeno 1 ora. Controllare con lo stuzzicadenti per sapere quando il pesce è cotto!