# Come fare il didò in casa (senza cottura)

Ecco gli ingredienti per fare in casa un morbido didò fai da te:

2 tazze di farina comune

mezza tazza di sale fino

2 tazze d'acqua bollente

2 cucchiai di succo di limone filtrato

1 cucchiaio colmo di olio (di oliva, di mais, di girasole... quello che avete in casa)

Mettete gli ingredienti secchi in una ciotola abbastanza grande, mescolate bene e aggiungete l'acqua bollente. Amalgamate bene il composto e impastate finché il tutto non raggiunge in qualche minuto una consistenza morbida e uniforme. Quest[illegible] la versione-base del didò, e qui inizia il divertimento.

Se conservato in barattoli ermetici (meglio se in frigorifero) questo didò può durare anche un paio di settimane ma possiamo renderlo più durevole "cuocendolo" brevemente: in questo caso basta versare gli ingredienti secchi in un pentolino, unire quelli liquidi mescolando accuratamente e cuocere per un paio di minuti a fuoco dolce continuando a mescolare bene. Una volta raffreddato l'impasto-base è pronto.