

PRIMI PIATTI

## Pasta fresca a mano

---

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg

UOVA 10

SALE

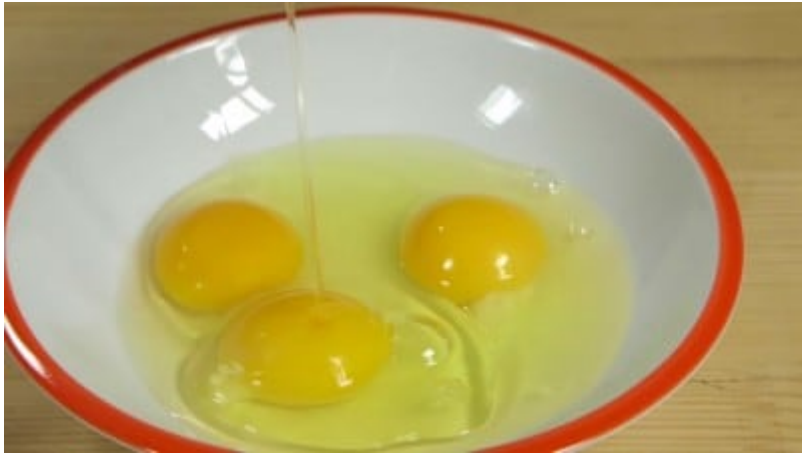
La ricetta della pasta fresca è una di quelle ricette da imparare a memoria e da imparare a fare alla perfezione perchè vi risolverà un sacco di situazioni lasciando i vostri commensali a bocca aperta dallo stupore.

Con la pasta fresca farete sempre bella figura e per non saltare alcun passaggio vi regaliamo questa videoricetta per un prodotto passepartout.

Con le tagliatelle suggeriamo la ricetta della [gricia](#), facile e gustosa!

# PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate le uova, aggiungete un pizzico di sale e sbattetete leggermente.



- 2 Pesate la farina e rovesciatela sul piano di lavoro a fontana. Aprite un buco nel centro della farina.



**3** Versate le uova nel centro della farina ed incorporate la farina via via poca per volta.



**4** Quando le uova saranno completamente assorbite dalla farina iniziate ad impastare a mano. Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio.



- 5** Mettete a riposare la palla d'impasto sotto una ciotola o in un sacchetto di plastica per alimenti per circa 30 minuti.



- 6** Al termine del tempo d'attesa, riprendete la palla, prelevatene una parte e stendetela con il mattarello su di un piano spolverato con semola di grano duro.

Continuate a lavorare di mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile, quindi tagliatela in rettangoli regolari e ricavatene la pasta che più preferite: tagliolini, tagliatelle, pappardelle o anche pasta ripiena.

