

PRIMI PIATTI

Pappardelle fatte a mano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

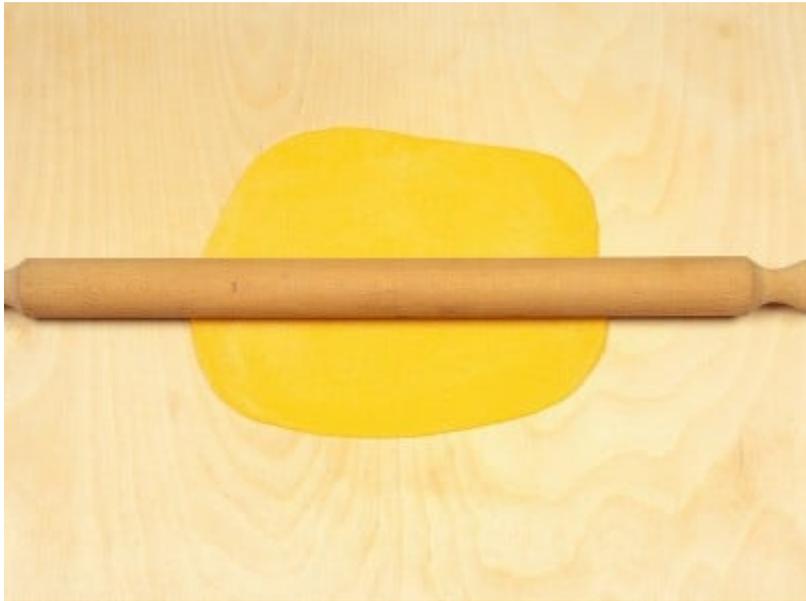


INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 500 gr

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta all'uovo con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.



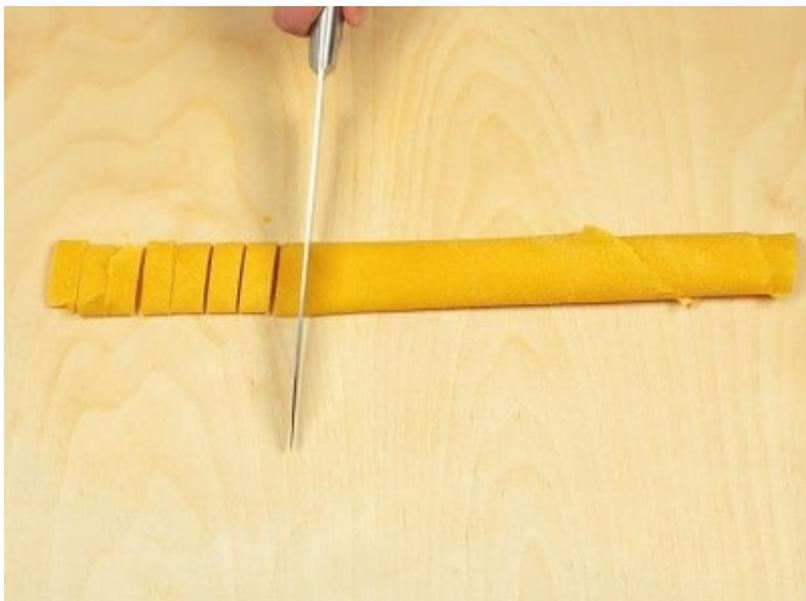
- 2 Quando la sfoglia inizia ad allargarsi molto, avvolgetela sul mattarello e rotolate lo stesso allargando la sfoglia con le mani dal centro verso le estremità del mattarello.



3 Una volta ottenuta una bella sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa.



4 A questo punto affettate il rotolo ottenendo fette di 2 cm di spessore.



5 Srotolate le fette di sfoglia all'uovo ed ecco le pappardelle pronte per essere cotte e condite a piacere.