

**PRIMI PIATTI** 

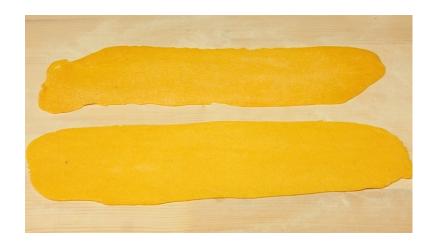
## Pasta all'uovo con impastatrice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

FARINA 00 600 gr UOVA 6 SALE 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

Trasferite la farina ed il sale nella ciotola dell'<u>impastatrice</u>.



2 Unite le uova alla farina ed azionate l'<u>impastatrice</u> alla velocità minima utilizzando un gancio a foglia.



2 Lasciate lavorare l'<u>impastatrice</u> fino a che non ne risulterà un composto liscio ed omogeneo.



4 Prelevate l'impasto dalla ciotola ed avvolgetelo nella pellicola trasparente, quindi riponetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.



Passati i 30 minuti di riposo dell'impasto, utilizzatelo per ricavarne il formato di pasta preferito.