

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 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Trasferite la farina ed il sale nella ciotola dell'impastatrice.



- 2 Unite le uova alla farina ed azionate l'impastatrice alla velocità minima utilizzando un gancio a foglia.



- 3 Lasciate lavorare l'impastatrice 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.



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