

PRIMI PIATTI

Pasta all'uovo di soli tuorli

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

TUORLO D'UOVO 15

ACQUA o 3 - 2 cucchiari da tavola

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

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



2 Aggiungete i tuorli.



3 Azionate l'impastatrice alla velocità minima utilizzando un gancio a foglia.

Quando i tuorli risulteranno ben amalgamati alla farina, aggiungete 2-3 cucchiari di acqua affinché l'impasto possa risultare liscio ed omogeneo.



- 4 Azionate nuovamente l'impastatrice e lasciatela lavorare fino a che otteniate il risultato sperato.



- 5 Prelevate l'impasto dalla ciotola e formate una palla, quindi avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 6 Trascorso il tempo di riposo dell'impasto potrete utilizzarlo per realizzare il formato di pasta preferito.