

PRIMI PIATTI

Pasta all'uovo lavorata a mano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

600 gr

UOVA 6

SALE 1 cucchiaino da tè

Tutti i trucchi e i consigli per realizzare una perfetta pasta all'uovo fatta in casa! Con questa ricetta potrete creare tutti i formati di pasta: ravioli, tagliatelle, [lasagne](#) e molti altri ancora. Per il condimento avrete l'imbarazzo della scelta: dai sughi più sfiziosi come il ragù di carne, il [salmone affumicato](#) fino a un semplice sugo di pomodoro fresco!

PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina su di una spianatoia e realizzate la fontana, ovvero create un cratere al centro della farina.



- 2 Aprite le uova facendole cadere direttamente nel buco creato al centro della farina ed aggiungete un cucchiaino di sale.



- 3 Sbattete, inizialmente, le uova senza incorporare farina, in modo tale che i tuorli si rompano e si amalgamino agli albumi.



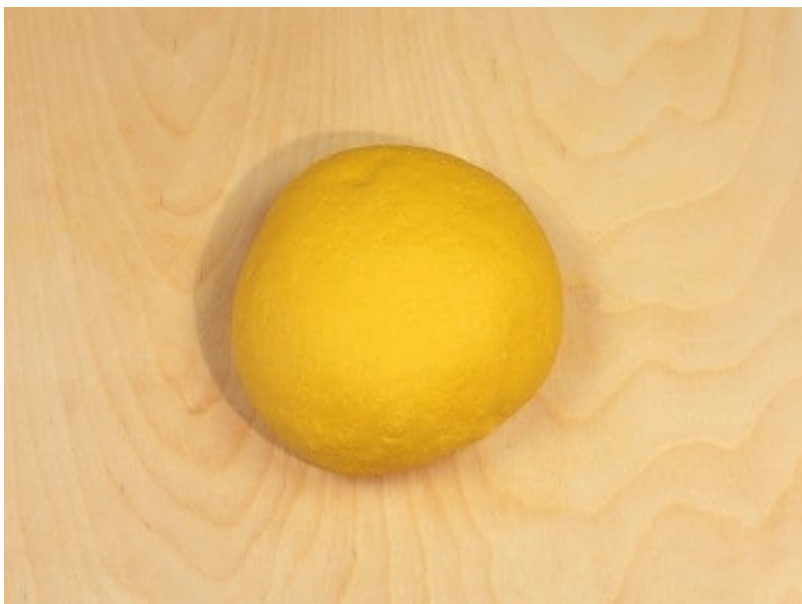
4 Iniziate, quindi, ad incorporare la farina nelle uova.



5 Continuate con questa operazione fino a quando la farina non risulti completamente assorbita dall'uovo; raccogliete, quindi, l'impasto ed iniziate a lavorarlo.



6 Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



- 7 Create una palla con l'impasto ottenuto ed avvolgetela nella pellicola trasparente, quindi riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 8 Passato il tempo di riposo della pasta potrete riprenderla e realizzare il formato di pasta preferito.