

PRIMI PIATTI

Pasta all'uovo viola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA 1,1

kg

BARBABIETOLE già lessate - 400 gr

UOVA 6

SALE 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

- 1** Come prima cosa togliete la buccia alle barbabietole, che avrete acquistato già lessate e pronte all'uso, ricavandone 400 g. Passate al mixer le barbabietole ricavandone una purea.



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



3 Aggiungete, quindi, la purea di barbabietole e le uova.



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

Lasciate lavorare l'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



- 5 Prelevate l'impasto dalla ciotola, formate una palla, 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.