

PRIMI PIATTI

Pasta aromatica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

semola rimacinata
uova
sale
erbe aromatiche varie.

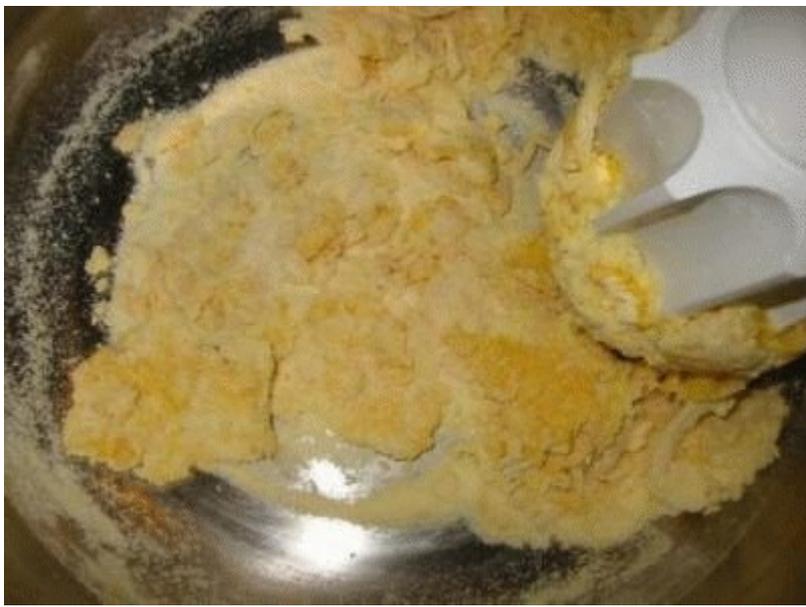
PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere nell'impastatrice gli ingredienti per fare la pasta e lasciar impastare sino ad ottenere un impasto liscio.





3 Tirare la sfoglia il più sottile possibile, distribuirvi sopra le erbe coprire con una seconda

sfoglia sottilissima, eliminando l'aria.



- 4 Ripassare la sfoglia doppia attraverso i rulli della macchinetta, allargando lo spazio di una tacca.



5 Ricavare, con una parte delle sfoglie, delle lasagne e metterle ad asciugare.



6 Ricavare, con le sfoglie rimanenti, delle forme assortite usando gli stampi per biscotti.







7 Condire con un sugo a piacere, anche semplice pomodoro al basilico fresco.

