

PRIMI PIATTI

Pasta sfoglia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

100 g di farina

1 uovo.

PREPARAZIONE

1 Questa è la dose base per avere un'ottima pasta sfoglia, raddoppiarla o triplicarla in base all'occorrenza.

Mettere la farina a fontana sul tagliere e aggiungere l'uovo, mescolare bene l'impasto fino a quando risulta liscio. Lasciare riposare per qualche minuto coperto.

Con il matterello stendere una sfoglia sottile e senza rotture. La sfoglia che risulta in questo modo è la migliore in quanto il sugo attacca meglio.

Se non si possiede il matterello fare delle strisce con la macchina apposita.

NOTE

Questa sfoglia è la base di piatti importanti come tagliatelle, lasagne, cappelletti, tortelli e tanti altri.