

PRIMI PIATTI

Tagliatelle all'uovo con la sfogliatrice

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se non siete degli assi in cucina, ma volete comunque cimentarvi nella realizzazione della pasta fatta in casa, la ricetta delle **tagliatelle all'uovo con la sfogliatrice** è quella che fa per voi. Partendo dal nostro impasto di base di certo riuscirete ad ottenere qualcosa di davvero eccezionale che piacerà molto ai vostri ospiti! Vi abbiamo convinto? Bene, forza e coraggio che di certo riuscirete!

Un buon sugo per condire queste tagliatelle è di certo quello con [funghi e pancetta](#): accoppiata vincente! In men che non si dica riuscirete ad avere un gran bel piatto di pasta proprio come si faceva un

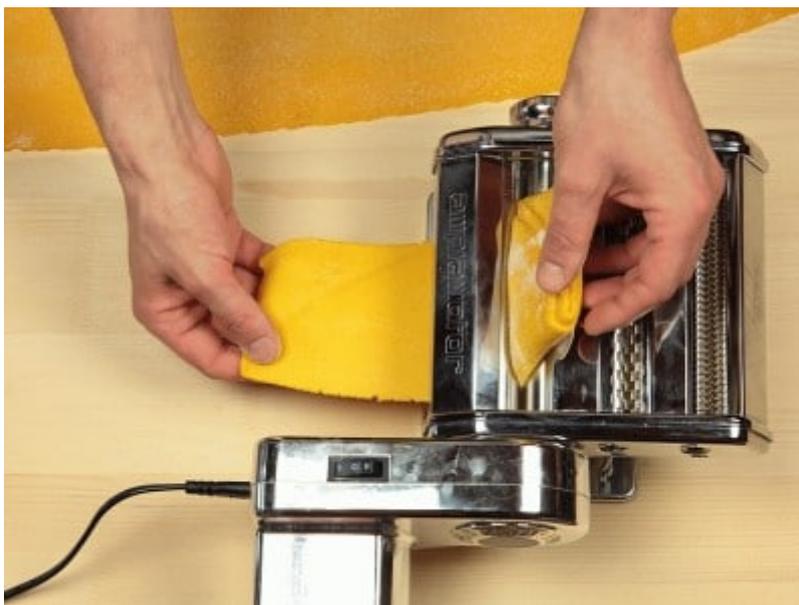
tempo soltanto con un po' di fatica in meno, perché con la macchina sfogliatrice si fa in maniera molto più rapida.

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 500 gr

PREPARAZIONE

- 1** Prendete il panetto di pasta all'uovo, prendetene un pezzo, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.
- 2** Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.





- 3 Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, passate la sfoglia nell'apposita fessura dedicata alla realizzazione delle tagliatelle. Ne dovranno uscire tante fettucce di pasta della larghezza di 1 centimetro.



- 4 A questo punto potete usare la pasta.

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche farine diverse?

Certo, fai l'impasto che più ti piace.

Mi si strappa ai bordi, come posso fare?

Quando la fai passare aiutati sempre con un po' di farina.

Posso poi seccare queste tagliatelle?

Certo, mettile ben stese ad asciugare.