

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di farina d'orzo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

350g di farina d'orzo

150g di farina bianca

5 uova

sale

olio

PER LA SALSA

1 cipolla

parmigiano

funghi

vino bianco

PREPARAZIONE

- 1 Impastare gli ingredienti e formare delle tagliatelle di circa 1/2 centimetro. Condire la pasta con i funghi trifolati con cipolla, vino bianco e parmigiano.