

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle verdi con la sfogliatrice

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



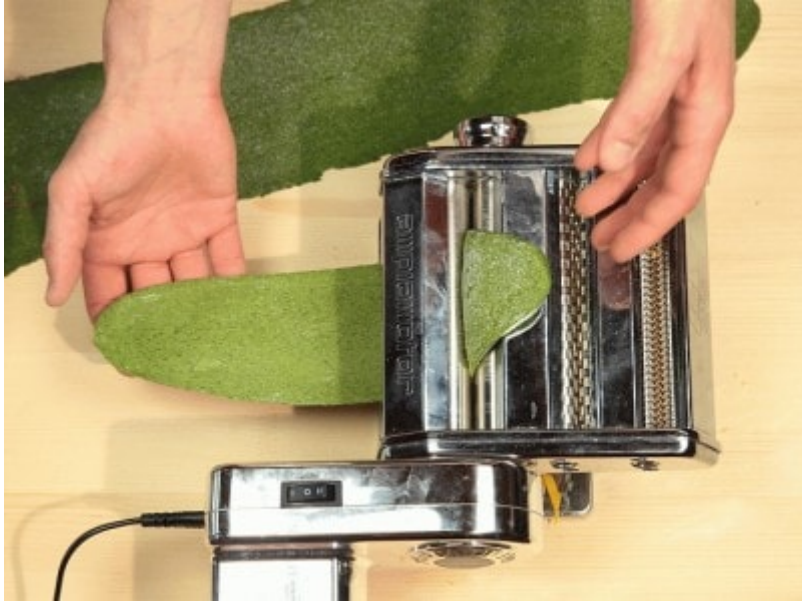
## INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO verde - 500 gr

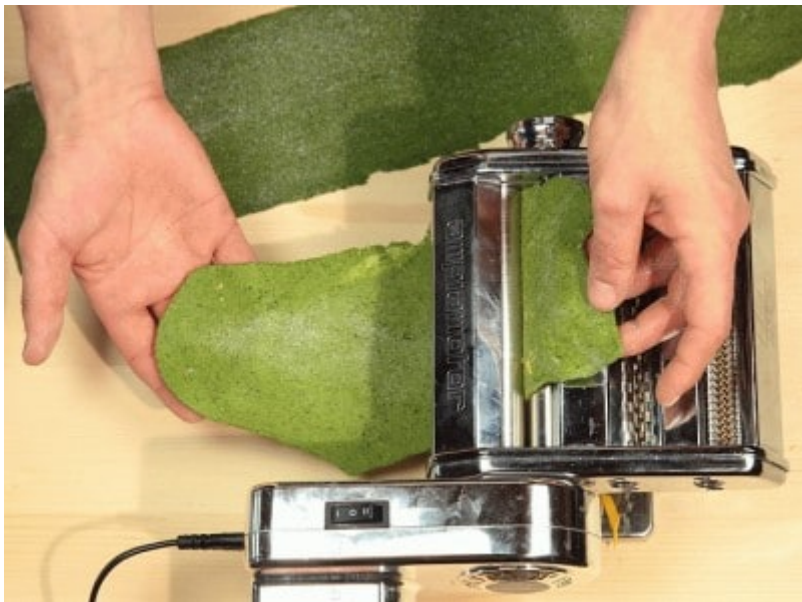
Volete stupire i vostri ospiti? Bene allora dovete assolutamente realizzare la ricetta delle **tagliatelle verdi con la sfogliatrice**. Una pasta fatta in casa molto gustosa, appetibile e decisamente allegra e colorata. Il verde infatti oltre al sapore particolare, ma decisamente adatto a tutti, darà al vostro piatto una super spinta rendendolo molto appetibile. Con questa pasta si sposa bene qualunque tipo di sugo ma il nostro consiglio è: [sugo di gamberi e zucchine](#).

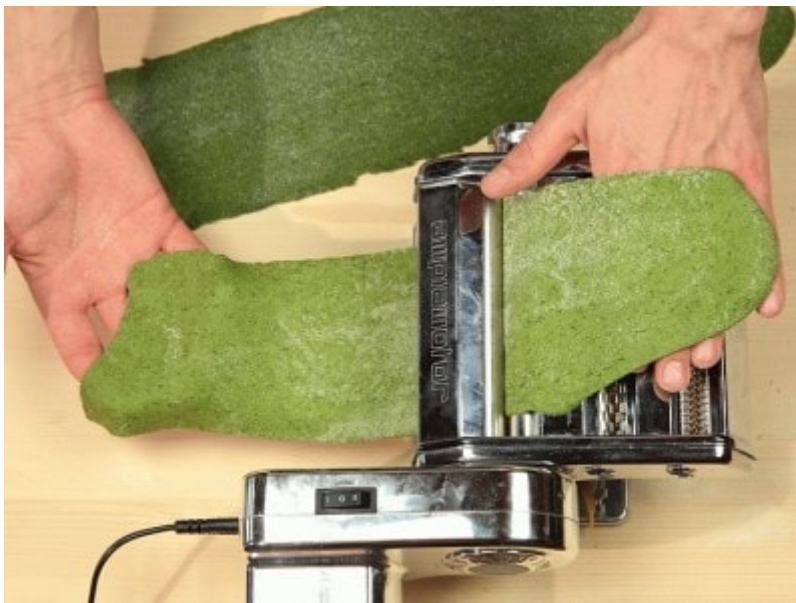
# PREPARAZIONE

- 1 Prendete il panetto di pasta all'uovo verde, 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

**In quanto tempo cuociono le tagliatelle verdi?**

Da quando riprende il bollore bastano un paio di minuti.

**Posso farle in anticipo?**

Si falle e poi mettile a nido facendo vari mucchietti con un po' di farina.

**Potrei farci anche le lasagne?**

Sì utilizzando la macchina senza trafila.