

PRIMI PIATTI

Tagliatelle viola con la sfogliatrice

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se il vostro intento è quello di stupire i commensali, ecco, dovete assolutamente realizzare la ricetta delle **tagliatelle viola** con la sfogliatrice. Si tratta di una pasta fresca bella e buona, e davvero accattivante! Il risultato che avrete è molto particolare agli occhi, e il suo gusto delicato riuscirà ad abbinarsi con tanti tipi di sugo diversi. Provate questa ricetta e realizzerete seguendo il passo passo dettagliato un primo davvero spettacolare! Per riuscire bene in questa ricetta non servono grossi dote da chef, provatela e fateci sapere com'è andata lasciando un commento nei box.

Realizzando lo stesso impasto potrete anche sbizzarrirvi in altre preparazioni come la [sfoglia tricolore](#)

: davvero bella!

INGREDIENTI

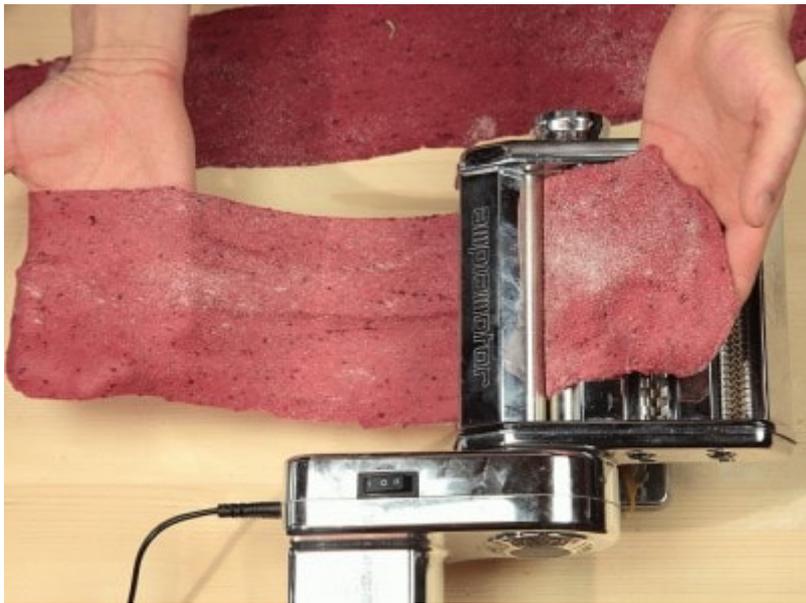
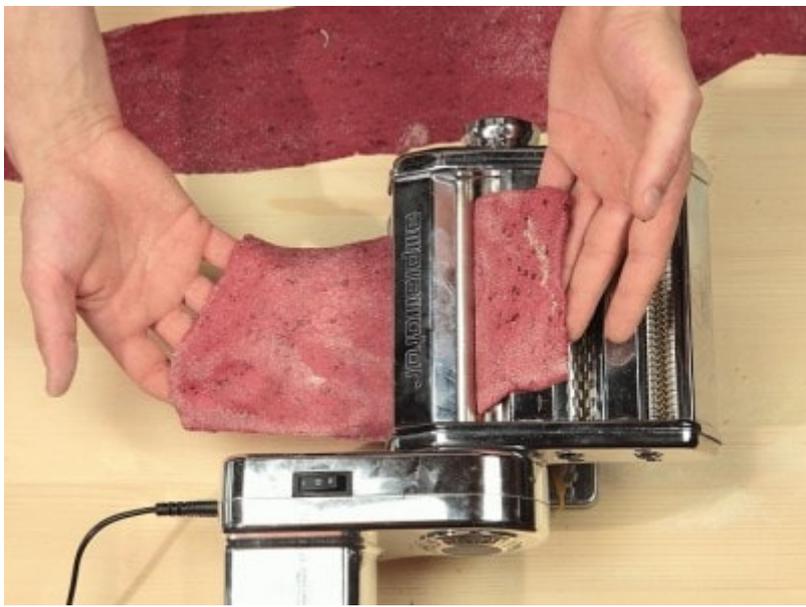
PASTA ALL'UOVO viola - 500 gr

PREPARAZIONE

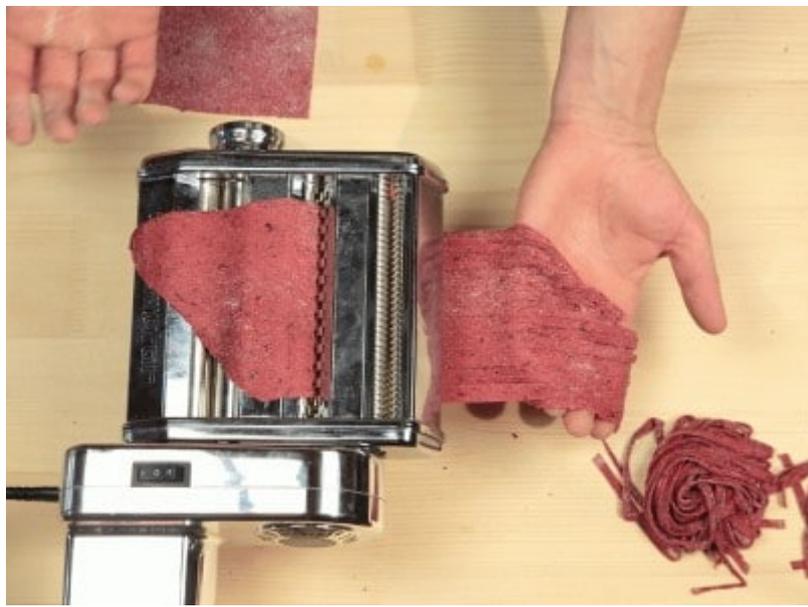
- 1 Prendete il panetto di pasta all'uovo viola, prendetene un pezzo, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 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 la semola per far scorrere meglio l'impasto?

Sì certamente, va benissimo!

Potrei surgelare la pasta non cotta?

Sì sempre mettendola a forma di nido.

Potrei farla seccare invece?

Assolutamente sì, basta stenderla per bene.