

PRIMI PIATTI

Come fare le tagliatelle

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 5 min COSTO:

molto basso

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO (ALMENO 30 MIN.)*



Avete mai provato a fare le tagliatelle in casa? Se la risposta è no è arrivato il momento di sporcarsi le mani con uova e farina, proprio come facevano le nostre nonne! Con due semplici ingredienti potete realizzare la classica [pasta all'uovo](#) da stendere [a mano](#) o con la macchina tirapasta, chiamata affettuosamente “nonna papera”. Dopodiché non dovrete far altro che abbinare questo formato di pasta fresca al vostro condimento preferito: dal sugo di carne a quello ai funghi o al tartufo, le tagliatelle fatte in casa assorbiranno alla perfezione tutti i sapori da gustare boccone dopo boccone!

Provate questi [primi piatti](#) con le tagliatelle:

[tagliatelle alla gricia](#)

[tagliatelle gialle alla milanese](#)

[tagliatelle all'aglio](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

UOVA 3

PREPARAZIONE

1 Versate al centro della farina le uova e cominciate a sbatterle con una forchetta per ottenere una crema omogenea.

Poco alla volta, cominciate a inglobare la farina circostante fino a formare un composto omogeneo.

A questo punto cominciate a impastare a mano. Impastate sempre più energicamente fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Coprite l'impasto con un canovaccio e lasciatelo riposare sulla spianatoia, a temperatura ambiente, per almeno 30 minuti.





2 Al termine del tempo di riposo, cominciate a stendere il vostro impasto: potete scegliere

di utilizzare il mattarello o la macchina tirapasta.

Stendete il vostro impasto fino a raggiungere lo spessore di 2 millimetri.



- 3 Se avete il rullo da posizionare sulla macchina per tagliare le tagliatelle, usatelo per tagliare le vostre tagliatelle.

Altrimenti, una volta steso il vostro impasto, avvolgetelo sul mattarello e, dopo averlo sfilato, tagliate il rotolo a strisce con un coltello ben affilato per ottenere le tagliatelle.





4 Raccogliete le tagliatelle su un vassoio leggermente infarinato e conservatele in un luogo fresco e asciutto fino al momento di cuocerle.

Tuffate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata e cuocete per circa 5-6 minuti.

Scolate e condite le tagliatelle con il vostro sugo preferito.

CONSERVAZIONE

Potete conservare le tagliatelle in frigo per un giorno al massimo.

In alternativa potete congelarle, dapprima ben distanziate e, una volta fredde, raccolte in un sacchetto per alimenti.

CONSIGLIO

Potete aromatizzare o colorare le vostre tagliatelle fatte in casa con erbe aromatiche o verdura come barbabietole, spinaci, carote o pomodori.