

PRIMI PIATTI

Pasta fresca a mano

di: *Cookaround*

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg

UOVA 10

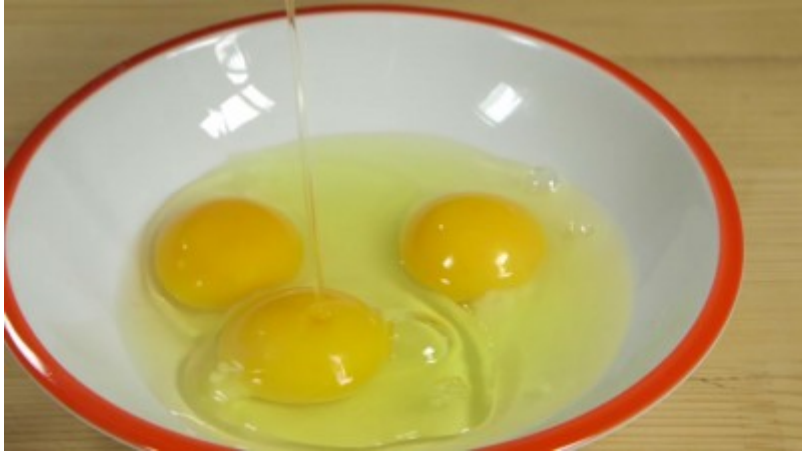
SALE

La ricetta della pasta fresca è una di quelle ricette da imparare a memoria e da imparare a fare alla perfezione perchè vi risolverà un sacco di situazioni lasciando i vostri commensali a bocca aperta dallo stupore.

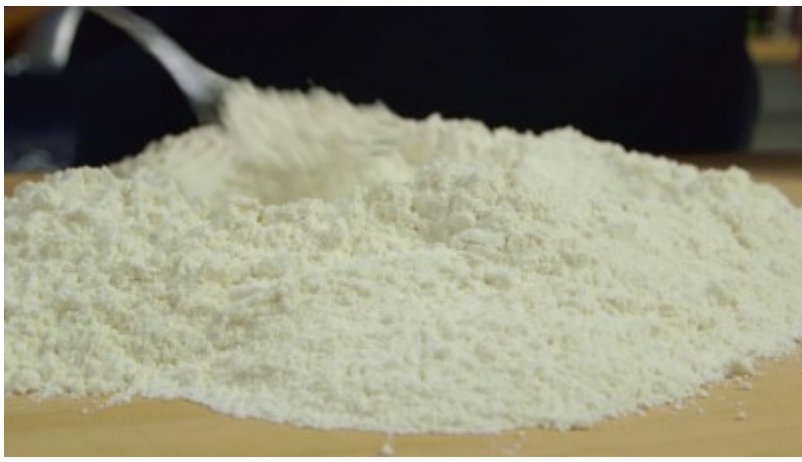
Con la pasta fresca farete sempre bella figura e per non saltare alcun passaggio vi regaliamo questa videoricetta per un prodotto passepartout.

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate le uova, aggiungete un pizzico di sale e sbattetete leggermente.



- 2 Pesate la farina e rovesciatela sul piano di lavoro a fontana. Aprite un buco nel centro della farina.



3 Versate le uova nel centro della farina ed incorporate la farina via via poca per volta.



4 Quando le uova saranno completamente assorbite dalla farina iniziate ad impastare a mano. Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio.



- 5** Mettete a riposare la palla d'impasto sotto una ciotola o in un sacchetto di plastica per alimenti per circa 30 minuti.



- 6** Al termine del tempo d'attesa, riprendete la palla, prelevatene una parte e stendetela con il mattarello su di un piano spolverato con semola di grano duro.

Continuate a lavorare di mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile, quindi tagliatela in rettangoli regolari e ricavatene la pasta che più preferite: tagliolini, tagliatelle, pappardelle o anche pasta ripiena.

