

PRIMI PIATTI

# Pasta verde con clorofilla

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 2

CLOROFILLA 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SALE

La pasta verde, ovvero la pasta all'uovo verde, quella che le nonne preparavano, soprattutto in Emilia Romagna, per fare le lasagne o le fettuccine verdi!

Noi oggi abbiamo voluto fare un piccolo esperimento: invece che usare gli spinaci lessati abbiamo voluto provare con la sola clorofilla, che poi è l'elemento degli spinaci che conferisce colore alla pasta.

Se non sapete come ricavare la clorofilla, seguite il tutorial in fondo alla pagina.

# PREPARAZIONE

1 Riunite nella planetaria due tuorli e un uovo intero.



2 Aggiungete un pizzico di sale, la farina e la clorofilla diluita in un cucchiaino d'olio. Azionate la macchina e fate impastare.





- 3 Regolate la consistenza della pasta aggiungendo eventualmente dell'acqua a cucchiari, partendo da uno e regolandovi in base al risultato.



- 4 Lavorate velocemente l'impasto a mano e lasciatelo riposare per circa 30 minuti prima di stenderla.

