

PRIMI PIATTI

Pappardelle fatte a mano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 500 gr

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta all'uovo con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.



- 2 Quando la sfoglia inizia ad allargarsi molto, avvolgetela sul mattarello e rotolate lo stesso allargando la sfoglia con le mani dal centro verso le estremità del mattarello.

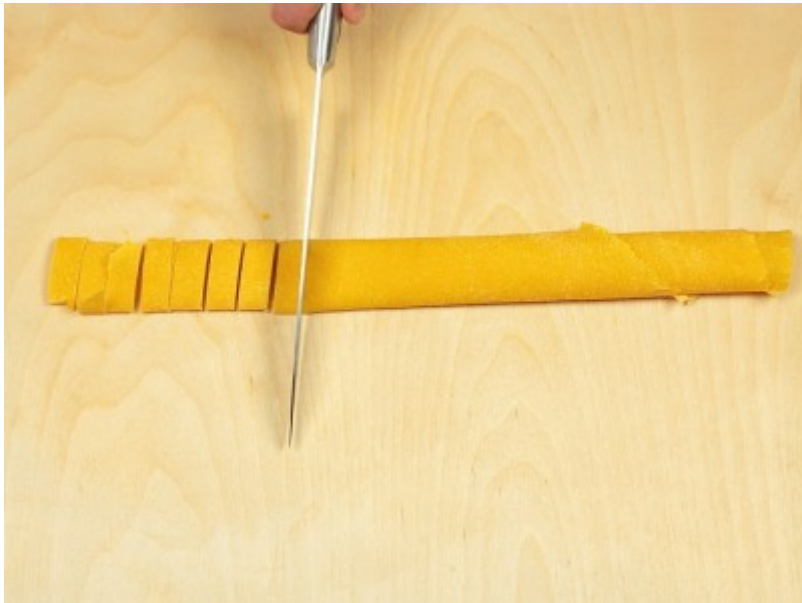


3 Una volta ottenuta una bella sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa.





4 A questo punto affettate il rotolo ottenendo fette di 2 cm di spessore.



5 Srotolate le fette di sfoglia all'uovo ed ecco le pappardelle pronte per essere cotte e condite a piacere.