

PRIMI PIATTI

# Pasta all'uovo arancione

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

100 gr

FARINA 0 300 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 80 gr

UOVA 4

Volete stupire i vostri amici con qualcosa di particolare? Allora dovete provare la **pasta all'uovo arancione**, un modo davvero particolare di prepararla ma molto buona e tutta naturale! Provate questa ricetta gustosa, che sarà un vostro cavallo di battaglia e sappiate si sposa benissimo sia con i sughi di carne che di pesce!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la pasta all'uovo arancione procedete come nella classica preparazione di una semplice pasta fresca; l'unico ingrediente che dovrete aggiungere all'impasto è il concentrato di pomodoro, ma vediamo insieme come procedere. Raccogliete la farina all' interno di un recipiente capiente. Unite alla farina le uova e il concentrato di pomodoro e con l'aiuto di una forchetta iniziate ad amalgamare gli ingredienti tra di loro.





- 2 Trasferite il composto sulla spianatoia e a questo punto iniziate a lavorare l'impasto con le mani, aggiungendo la farina di grano duro, questo per rendere la pasta leggermente più ruvida, in maniera tale far far assorbire meglio il tipo di condimento che andrete ad utilizzare.



- 3 Dopo aver dato la giusta consistenza all'impasto, porzionatelo e schiacciatelo leggermente.



4 Stendete a questo punto la pasta con la macchinetta. Ricordatevi di stendere la pasta partendo sempre dallo spessore più grande, passatela più volte riducendo ad ogni passaggio lo spessore, in modo tale da conferire alla pasta una buona elasticità.





- 5 Infarinate bene la sfoglia, in modo tale da non farla attaccare durante la lavorazione, quindi arrotolate le sfoglia di pasta verso il centro fino a metà, prima da un lato e poi dall'altro. Con l'aiuto di un coltello ricavate le tagliatelle della grandezza di circa 0,5 cm.

La pasta all'uovo arancione è pronta, utilizzatela con il condimento che preferite.





