

PRIMI PIATTI

# Pasta all'uovo con impastatrice

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

FARINA 00 600 gr

UOVA 6

SALE 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Trasferite la farina ed il sale nella ciotola dell'[impastatrice](#).



- 2 Unite le uova alla farina ed azionate l'[impastatrice](#) alla velocità minima utilizzando un gancio a foglia.



- 3 Lasciate lavorare l'[impastatrice](#) fino a che non ne risulterà un composto liscio ed omogeneo.



- 4 Prelevate l'impasto dalla ciotola ed avvolgetelo nella pellicola trasparente, quindi riponetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 5 Passati i 30 minuti di riposo dell'impasto, utilizzatelo per ricavarne il formato di pasta preferito.