

PRIMI PIATTI

Pasta all'uovo con più tuorli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina di grano duro
- 1 uovo intero
- 7 tuorli
- 1-2 cucchiaini di olio
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Riunite tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio.

Azionate l'impastatrice a velocità 1 e lasciate impastare fino a quando gli ingredienti saranno completamente amalgamati e quando l'impasto si sarà staccato dalle pareti della ciotola.

Prelevate l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e lavoratela velocemente a mano su di un piano leggermente infarinato.

Formate una palla e riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.