

PRIMI PIATTI

# Pasta all'uovo viola

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA 1,1  
kg  
BARBABIETOLE già lessate - 400 gr  
UOVA 6  
SALE 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1** Come prima cosa togliete la buccia alle barbabietole, che avrete acquistato già lessate e pronte all'uso, ricavandone 400 g. Passate al mixer le barbabietole ricavandone una purea.



**2** Versate nella ciotola dell'impastatrice la farina ed il sale.



**3** Aggiungete, quindi, la purea di barbabietole e le uova.



4 Azionate l'impastatrice alla velocità minima utilizzando un gancio a foglia.

Lasciate lavorare l'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



- 5 Prelevate l'impasto dalla ciotola, formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 6 Trascorso il tempo di riposo dell'impasto potrete utilizzarlo per realizzare il formato di pasta preferito.