

PRIMI PIATTI

Tagliatelle fatte a mano

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate fare tutto con le vostre mani e amate prepararvi manicaretti e piatti speciali, le **tagliatelle fatte a mano** sono perfette in tantissime occasioni perché danno sempre tanta soddisfazione. Sono uno dei formati di pasta fresca più conosciuti al mondo, ovunque voi andiate ci sarà di certo un ristorante italiano che le propone, magari con il ragù alla bolognese o con il [salmone affumicato](#).

[Fare le tagliatelle](#) in casa non è assolutamente difficile, anzi, una volta fatte vi verrà a voglia di rifarle tante altre volte perché sono semplicissime. Si sposano in maniera perfetta con tanti [sughi](#) sia di

carne che di pesce e grazie alla loro ruvidezza trattengono i condimenti in modo eccellente.

La pasta ideale per accogliere anche la [besciamella](#) fatta in casa condita con magari peselli prosciutto e funghi, che è un sempreverde che piace a tutti. Seguendo i nostri consigli darete vita a piatti eccezionali!

Provate a farle e la soddisfazione di portare in tavola qualcosa fatto con le proprie mani sarà notevole!

Se amate poi questo genere di proposte ecco per voi altre ricette per fare la pasta fresca a mano:

[pasta di semola a mano](#)

[pasta all'uovo arancione](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 50 gr

UOVA A PASTA GIALLA 4

TUORLI D'UOVO A PASTA GIALLA 2

SALE

INGREDIENTI PER CONDIMENTO A

PIACERE

BURRO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le farine su di una spianatoia a fontana, formare un cratere al centro ed unire le uova e i tuorli, un pizzico di sale e amalgamare il tutto con una forchetta dal centro del cratere in modo da far inglobare subito le uova alla farina. Lavorare il tutto poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

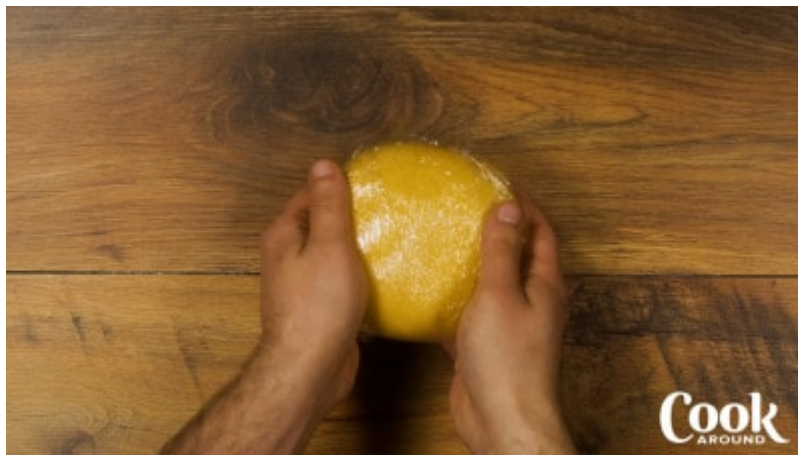
avvolgere nella pellicola.



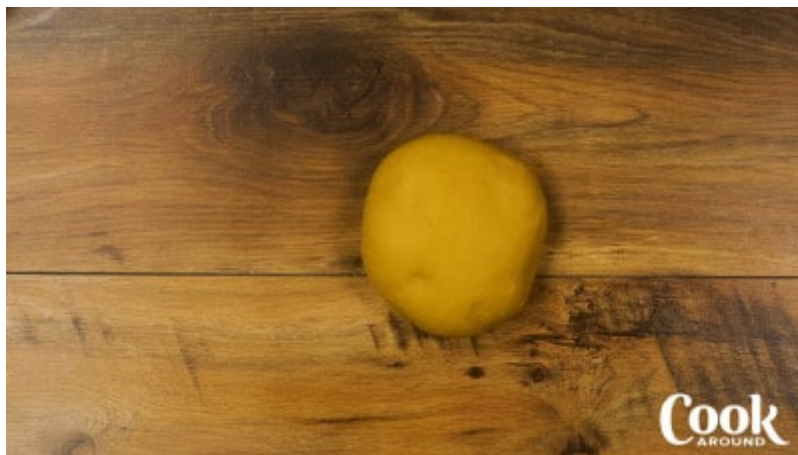




2 Far riposare in frigo almeno 30 minuti.



3 Dividere l'impasto a metà per facilitare la lavorazione.





4 Con un mattarello stendere l'impasto aiutandosi con un po di farina.

Ottenere un altezza di circa 1 mm





5 Quindi formare dei rettangoli di pasta alti circa 25 cm.

Infarinare la superficie e piegare a metà. Tagliare circa ogni striscia di 0,5 cm.







6 Condire come preferite. In questo caso con burro con un goccio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe



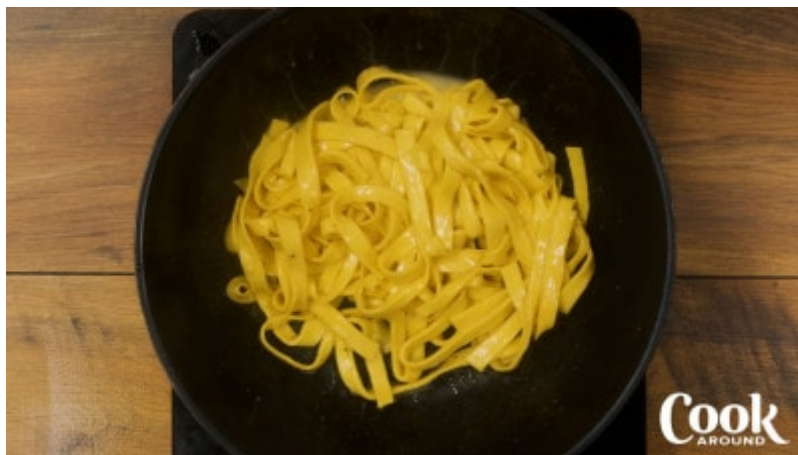


7 Cuocere le tagliatelle al dente.



8 Scolare e trasferire in padella con in condimento.





9 Aggiungere se piace una macinata di pepe.



CONSIGLI E SUGGERIMENTI