

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**



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 500 gr

Le **tagliatelle fatte a mano** sono uno dei formati di pasta fresca più conosciuti al mondo! Una pasta perfetta per accogliere diversi sughi o delle verdure e [besciamella](#) fatta in casa danno vita a piatti eccezionali! Provate a farle e la soddisfazione di portare in tavola qualcosa fatto con le proprie mani sarà notevole!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le tagliatelle fatte a mano, stendete la pasta all'uovo con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.



- 2 Quando la sfoglia inizia ad allargarsi molto, avvolgetela sul mattarello e rotolate lo stesso allargando la sfoglia con le mani dal centro verso le estremità del mattarello.



3 Una volta ottenuta una bella sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa.





4 A questo punto affettate il rotolo ottenendo fette di 1 cm di spessore.



5 Srotolate le fette di sfoglia all'uovo ed ecco le tagliatelle pronte per essere cotte e condite a piacere.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI