

PRIMI PIATTI

Tagliatelle viola con la sfogliatrice

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

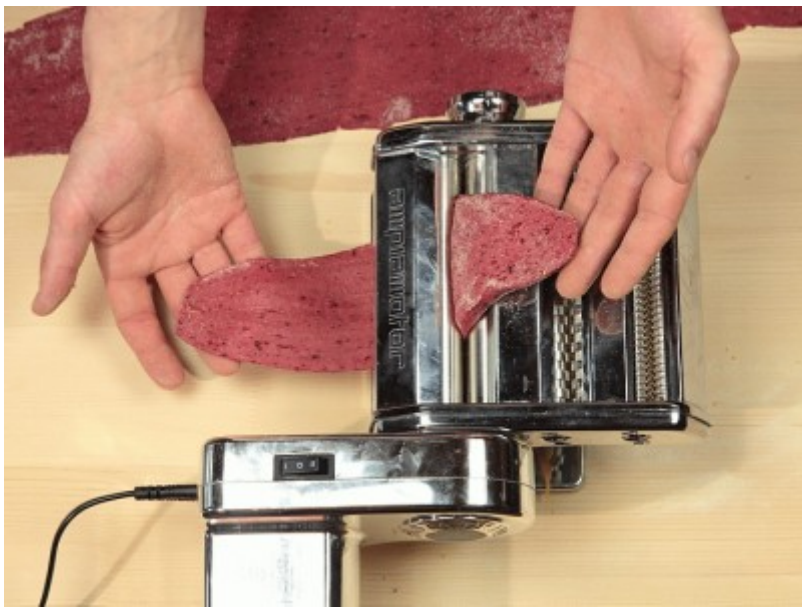


INGREDIENTI

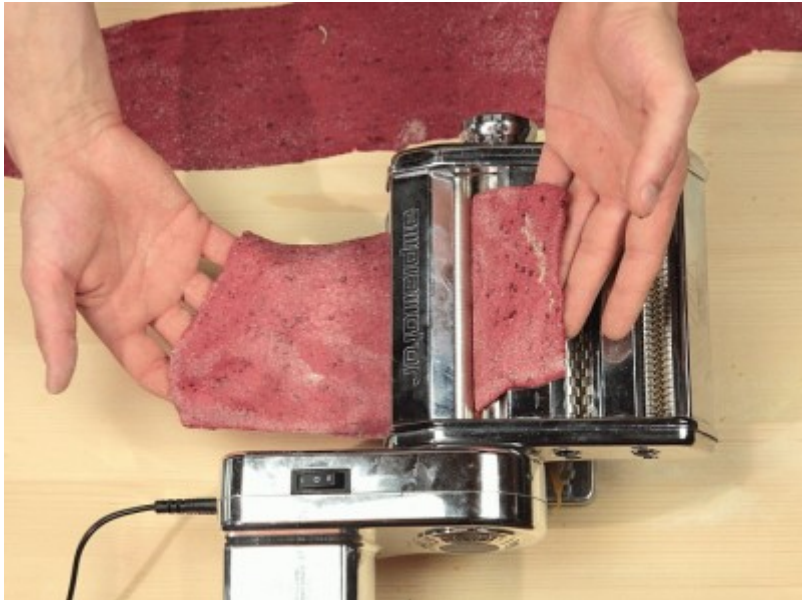
PASTA ALL'UOVO viola - 500 gr

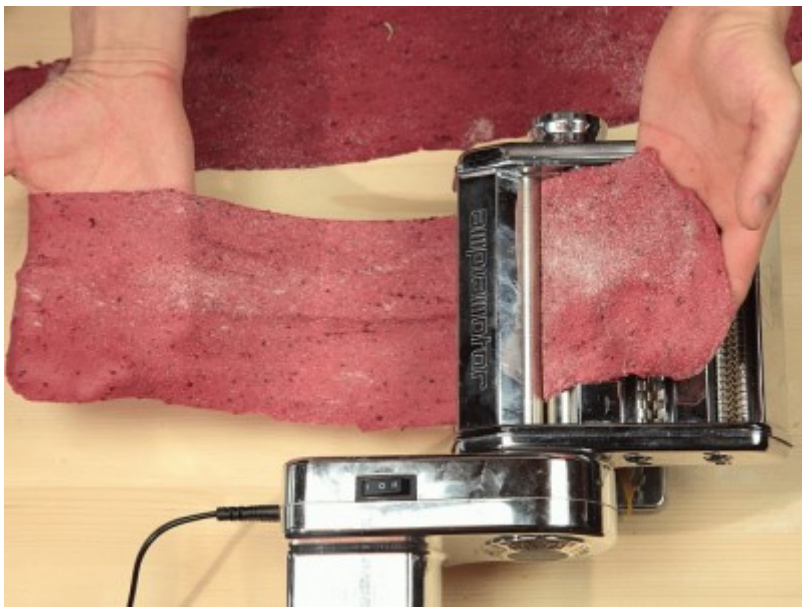
PREPARAZIONE

- 1 Prendete il panetto di pasta all'uovo viola, prendetene un pezzo, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.

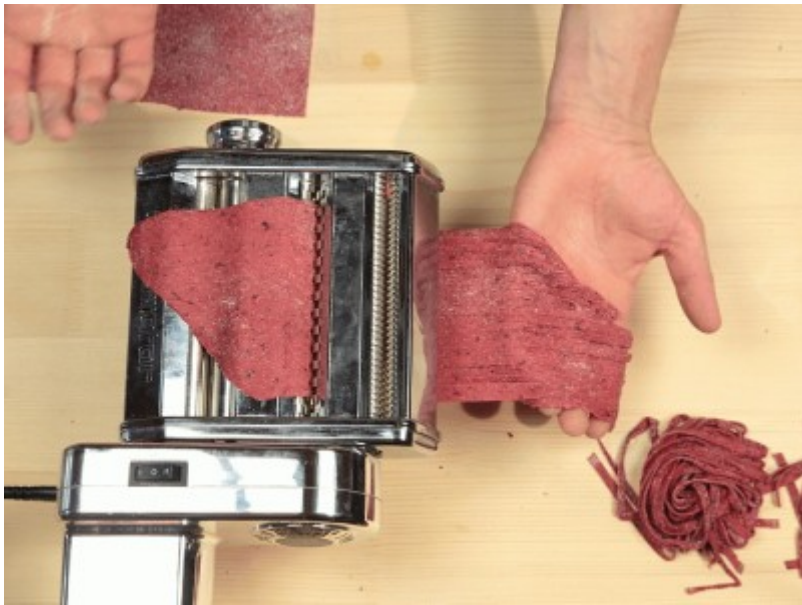


2 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.





- 3 Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, passate la sfoglia nell'apposita fessura dedicata alla realizzazione delle tagliatelle. Ne dovranno uscire tante fettucce di pasta della larghezza di 1 centimetro.



- 4 A questo punto potete usare la pasta.