

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**

---



Se il vostro intento è quello di stupire i commensali, ecco, dovete assolutamente realizzare la ricetta delle **tagliatelle viola** con la sfogliatrice. Si tratta di una pasta fresca bella e buona, e davvero accattivante! Il risultato che avrete è molto particolare agli occhi, e il suo gusto delicato riuscirà ad abbinarsi con tanti tipi di sugo diversi. Provate questa ricetta e realizzerete seguendo il passo passo dettagliato un primo davvero spettacolare! Per riuscire bene in questa ricetta non servono grossi dote da chef, provatela e fateci sapere com'è andata lasciando un commento nei box.

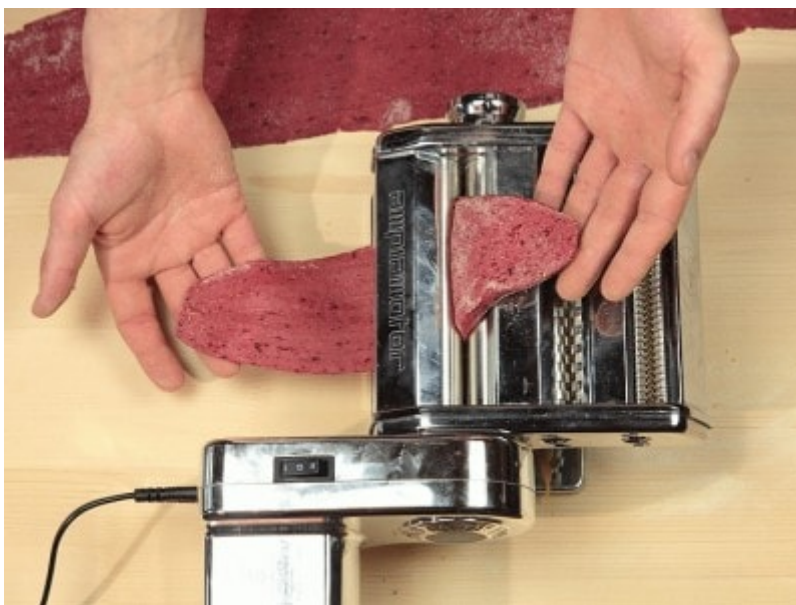
Realizzando lo stesso impasto potrete anche sbizzarrirvi in altre preparazioni come la [sfoglia tricolore](#): davvero bella!

## INGREDIENTI

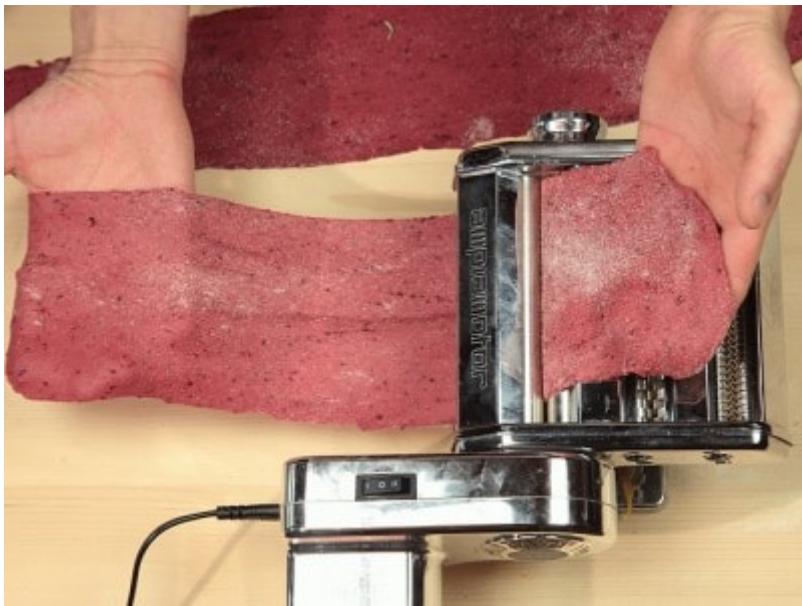
PASTA ALL'UOVO viola - 500 gr

## PREPARAZIONE

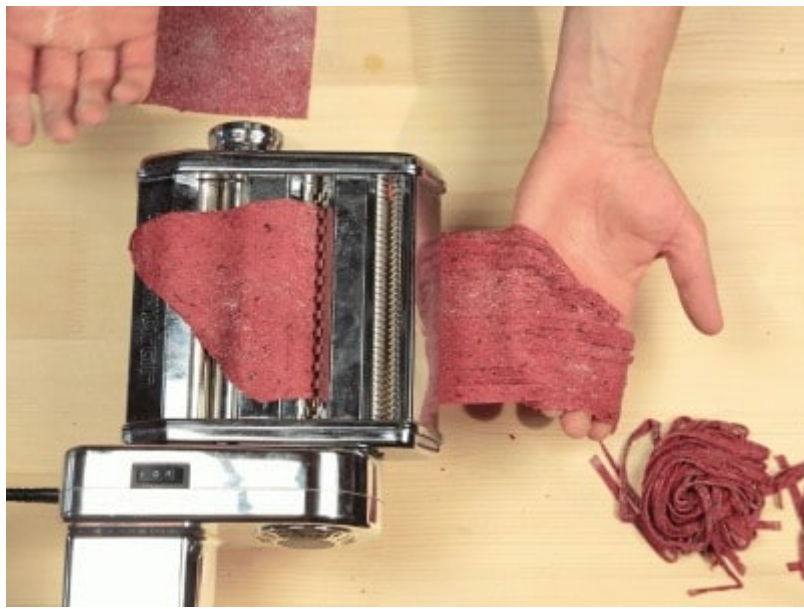
- 1 Prendete il panetto di pasta all'[uovo viola](#), prendetene un pezzo, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 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.

CONSIGLIO