

PRIMI PIATTI

Tagliolini fatti a mano

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **tagliolini fatti a mano** è una di quelle ricette che ci fa venire in mente la domenica mattina, le nonne, e la famiglia. Sa di altri tempi, di situazioni belle di storia, di calore e generosità. Fare la pasta fatta a mano è di certo una fare un viaggio nel passato, la sfoglia tirata ad arte esclusivamente col mattarello, l'odore della farina e delle uova, le risate in compagnia! Dalla sfoglia, le maestre sfogline e in generale le nonne tiravano fuori qualcosa di magico. Da essa si potevano ricavare tagliatelle, tagliolini, tortellini, agnolotti e chi più ne ha più ne metta. Sapori semplici dati da ingredienti genuini di origine

contadina e quindi decisamente economici. Oggi come oggi c'è un ritorno prepotente allo slow food, al mangiar sano, di qualità, alla riscoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese. Questi tagliolini fatti a mano sono davvero semplici da fare e si prestano a raccogliere e a sposarsi con moltissimi sughi sia di carne che di pesce. Si tratta di una ricetta che può sembrare lunga ma che in fondo non lo è visto che ci si impiega un' ora circa, ma di certo ne vale la pena, quello che è di sicuro è che si tratta di una ricetta economica! Seguite il nostro tutorial e i tagliolini non avranno più nessun segreto per voi! I **tagliolini fatti a mano** sono un classico della cucina italiana che vanta paste fresche fatte a mano davvero straordinarie. Provate la ricetta, e ricordate che le cose fatte con le vostre mani danno ancora più soddisfazione! Provateli con il [ragù](#), per un pranzo perfetto!

INGREDIENTI

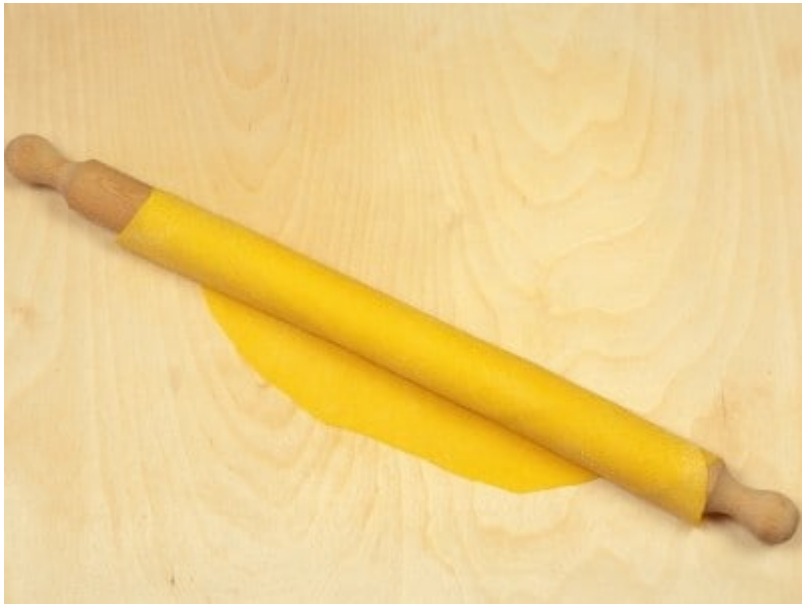
PASTA ALL'UOVO 500 gr

PREPARAZIONE

- 1** Per fare i tagliolini fatti a mano, stendete la pasta all'uovo con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile.



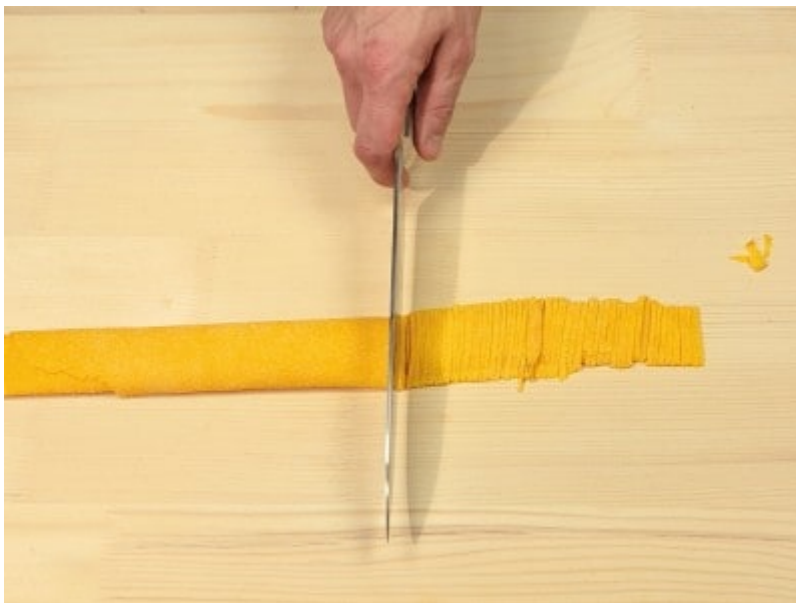
- 2 Quando la sfoglia inizia ad allargarsi molto, avvolgetela sul mattarello e rotolate lo stesso allargando la sfoglia con le mani dal centro verso le estremità del mattarello.



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



4 A questo punto affettate il rotolo ottenendo fette di 2/3 mm di spessore.



5 Srotolate le fette di sfoglia all'uovo ed ecco i tagliolini pronti per essere cotte e condite a piacere.

CONSIGLI E CURIOSITÀ