

TAGLIATELLE

Ingredienti:

Farina: 500 grammi + 100

Uova: 4

Procedimento:

- 1) Versare la farina a fontana sulla spianatoia*
- 2) Rompere al centro le 4 uova*
- 3) Impastare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo
(aggiungere un po' di acqua, se necessario)*
- 4) Tirare la sfoglia con un matterello o con la macchina per pasta*
- 5) Infarinare e lasciare asciugare per circa un quarto d'ora*
- 6) Tagliare, a mano o con la macchina, delle fettucce della stessa
larghezza*
- 7) Cuocere in acqua bollente salata per 4 minuti*
- 8) Scolare e condire con sugo a piacere.*