

Pasta fresca all'uovo

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 13 Gennaio 2013 13:20 - Ultimo aggiornamento Domenica 13 Gennaio 2013 13:31

Pasta fresca all'uovo

Tra le preparazioni di base indispensabili c'è la pasta fresca all'uovo. La regola fondamentale per le dosi è un uovo ogni 100 gr di farina. In pochi minuti si possono preparare tagliatelle, tagliolini, maltagliati o sfoglia per tortellini e ravioli. Più sottile sarà la sfoglia, più breve sarà la cottura.



Dosi per 4 persone: 400 gr di farina, 4 uova, un pizzico di sale.

Disporre la farina a fontana e al centro aggiungere sale e uova. Impastare il tutto e aggiungere farina se troppo morbido o acqua se troppo duro. Formare una palla, lasciar riposare per 15 minuti e quindi stendere con il matterello della grossezza desiderata. Tagliare a striscioline per le classiche tagliatelle. Cuocere in acqua bollente salata.