PASTA ALL'UOVO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 400 g di farina 00 o di grano duro - 4 uova - sale - olio extra vergine d?oliva - (se necessario)

1. Mettere nel contenitore di metallo la farina, le uova sgusciate, un pizzico di sale. Chiudere il coperchio ed avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella.

2. Si deve ricavare una palla d'impasto elastico ma compatto, se risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di farina, se troppo duro un po' d'acqua o un cucchiaio di olio d'oliva. Se necessario raggruppare sul fondo della bacinella. Fatta una grossa palla fa riposare avvolta in pellicola trasparente per 30 minuti.

3. Tirarla poi a sfoglia, con un mattarello e con la macchina da pasta, per ricavare secondo le necessità, lasagne, tagliatelle, ecc. Cuocere poi in abbondante acqua salata, aggiungendo 1 cucchiaio di olio per evitare che si incollino tra loro. Tenere conto che la pasta fresca cuoce più rapidamente rispetto alla pasta secca ed assorbe più condimento.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016