



PASTA ALL'UOVO fatta in casa

Difficolt: Media



Ho imparato a fare la pasta all'uovo da mio nonno, spessissimo quando andavamo da lui ce la preparava e io rubavo con gli occhi, ma anche con la bocca ... ihihihih!!!!

Devo essere sincera, io a differenza sua non la faccio molto spesso, per quando si ha un p pi di tempo vale davvero la pena mettere le mani in pasta!!!!

- farina di tipo 00 300gr.
- sale q.b.
- uova 3 intere

Iniziamo a setacciare la farina su una spianatoia o una ciotola
creiamo la classica fontana e mettiamoci dentro il sale e un uovo alla volta, amalgamando delicatamente con una forchetta



lavoriamo l'impasto con le mani, sempre su un piano infarinato, fino a farlo risultare liscio ed elastico



a questo punto formiamo una palla e avvolgiamola nella pellicola trasparente. Deve riposare a



temperatura ambiente circa una mezz'oretta



Riprendiamo l'impasto e stenderlo sulla spianatoia infarinata col matterello, dobbiamo ottenere una sfoglia molto sottile





Nel mio caso ho realizzato le tagliatelle, ma a questo punto potete fare ci che pi vi piace: pappardelle, maltagliati, quadretti, o anche pasta ripiena.

Infariniamo per bene tutta la superficie della sfoglia e arrotoliamola su se stessa, a questo punto tagliamo le nostre tagliatelle





Buttiamole in acqua bollente, salata e con un p di olio, pochi minuti e saranno cotte!



Io le ho condite con il mio rag di carne ... per vedere la ricetta [clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=40)

[clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=40)



P.S.

se ci piace, possiamo anche colorare la nostra pasta, aggiungendo al momento dell'impasto:

arancio: zucca bollita e macinata;

rosso: pomodori;

verde: spinaci bolliti e macinati;

giallo pi intenso: zafferano;

marrone: cacao amaro.

Ciao e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.

Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi