

Pasta all'uovo fatta in casa

UOVA PASTA GIALLA DA ALLEVAMENTO
A TERRA, 6 PZ



QUANTITÀ
LIMITATA



Ingredienti per 4 persone
4 uova medie
400 g di farina

Procedimento

Versate quasi tutta la farina in una ciotola oppure in una spianatoia. Create un incavo al centro e aggiungete le uova, con la forchetta mescolate e iniziate ad incorporare la farina.

Quando la parte liquida si sarà assorbita, iniziate ad impastare a mani e lavorate energeticamente per 10 minuti, tirando in tutte le direzioni senza però stracciarla.

Avvolgete nella pellicola e lasciate riposare per mezz'ora.

Prendete un pezzo tiratela a sfoglia, a macchina o con il mattarello, ricordando di tenere la pasta rimanente nella pellicola per non farla essiccare.

Una volta ottenuta la sfoglia, spolveratela con poca farina.

Lasciate riposare un po' e poi realizzate il formato di pasta che desiderate.