Ricetta per Pasta fresca speciale

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 45 min

Ingredienti:

- 250 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 250 g semola di grano duro fine RIEPER
- 3 uova
- 8 tuorli
- sale

Preparazione:

Lavorare molto bene tutti gli ingredienti a mano o con un'impastatrice.
L'impasto deve essere elastico ma piuttosto asciutto. Avvolgere in pellicola da cucina a lasciar riposare per circa 30 min.
Dividere l'impasto in tre porzioni.
Tirare delle sfoglie a mano o con l'apposita macchinetta, proteggendo con la pellicola l'impasto rimanente, affinchè non si asciughi troppo.
Tagliare la pasta nel formato desiderato.