



Ricetta per Pasta fresca



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Ingredienti:

- 200 g farina di grano tenero RIEPIER tipo 00 blu
- 200 g semola di grano duro fine RIEPIER
- 4 uova
- sale
- 4 Cu olio di oliva

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 due parti.

Tirare delle sfoglie a mano o con l'apposita macchinetta, proteggendo con la pellicola l'impasto rimanente, affinché non si asciughi troppo.

Tagliare la pasta nel formato desiderato.

