

## TAGLIATELLE ALL'UOVO

**Tempo di preparazione:** 60 minuti

**Tempo di cottura:** 5 minuti

**Ingredienti** (4 porzioni):

300 gr farina

3 uova

**Strumenti:** macchina per la pasta

### ●●● PREPARAZIONE

Mescolare sulla spianatoia la farina. Disporla a fontana e, al centro, fare un incavo col pugno. Rompere le uova e versarle nell'incavo della farina e, pian piano, mescolare prendendo di volta in volta un po' di farina in modo che lentamente ne siano completamente assorbite.

Impastare (per un tempo che varia da farina a farina). Generalmente per almeno 15 minuti in modo che risulti un composto liscio ed elastico. Se le uova non bastassero ad amalgamare la farina, aggiungere un cucchiaino o due d'acqua ma non troppa perché la pasta potrebbe risultare poi appiccicosa quando è il momento di tirarla con la macchinetta. Lasciarla riposare qualche minuto



sulla spianatoia, quindi passarla a pezzetti nella macchinetta per la pasta fresca fino a tirare una sfoglia sottile. Lasciarla asciugare qualche minuto mentre si termina di tirare altre strisce e passarle nell'apposita «bocca» per tagliatelle. Se non si possiede quest'ultima, arrotolare su se stessa ogni sfoglia (una alla volta) e tagliarla con una lama liscia e affilata in fettine larghe 1/2 centimetro. Allargare le tagliatelle su un piano asciutto (vanno benissimo i cartoni delle torte e dei pasticcini) e lasciarle asciugare per qualche ora. Portare a bollire una pentola d'acqua, salarla, immergere la pasta e scolarla al dente.