

Pasta fresca per fettuccine

- Ingredienti per 4 persone
- 300 gr. di farina
- 2 uova grandi (oppure 3 medie)
- un pizzico di sale

Mettere in un ciotola grande o sullo spianatoio la farina, fare la fontanella e dentro le uova e il pizzico di sale. Con una forchetta sbattere le uova incorporando la farina lavorare bene in modo di ottenere un composto omogeneo e morbido, avvolgerlo in una pellicola trasparente e metterlo in frigo per almeno 1/2 ora. Passato il tempo stendere la pasta sullo spianatoio con il mattarello o con la nonna papera. Lasciare asciugare un poco e poi tagliare le tagliatelle a forma voluta.