

Tagliatelle con farina INFIBRA+

Ingredienti

300 g Farina INFIBRA+
4 uova

Setacciare la farina in una ciotola, aggiungere le uova. Lavorare gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo (almeno 15 min.). Ricavare una palla e avvolgerla nella pellicola trasparente. Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Passare la pasta nella macchina per tirare la sfoglia, ripetendo l'operazione più volte fino ad ottenere una sfoglia molto sottile. All'ultimo passaggio, utilizzare l'accessorio per ottenere le tagliatelle (oppure tagliare le tagliatelle a mano con il coltello). Infarinare leggermente le tagliatelle ottenute, stenderle oppure formare la classica forma a nido; cospargere con un po' di farina e lasciare asciugare qualche ora prima di cuocerle.

Nota: è possibile congelare le tagliatelle da crude (prima su un vassoio e poi quando saranno ben congelate metterle in sacchetti alimentari e nuovamente in congelatore). Cuocere in abbondante acqua salata bollente, direttamente da congelati.

