

Pasta - Impasto base



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

300g di farina
30ml di olio d'oliva
3 uova

Istruzioni per la preparazione

1. Preparare la pasta

Usa la lama in acciaio inox. Metti la farina, l'olio d'oliva e le uova nel recipiente. Lavora no a quando il composto iniziera' a formare grossi grumi. Trasferisci il tutto su un piano di lavoro leggermente infarinato e impasta per 2 minuti, no a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgilo con pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per 20 minuti.

2. Stendere la pasta

Stendi l'impasto formando una sfoglia il piu' sottile possibile, piegala in due e ristendila, posizionando il mattarello sul bordo piu' lontano e tirando delicatamente la pasta. Stendi e ripiegare l'impasto per 10 volte, no ad ottenere una sfoglia il piu' sottile possibile.

3. Preparare i cannelloni

Stendi la sfoglia e tagliala a rettangoli con un coltello.

4. Preparare le tagliatelle

Stendi la sfoglia e tagliala a strisce con un coltello. Puoi cuocere immediatamente le tagliatelle o farle seccare, avendo cura di disporle in modo che non si sovrappongano.

