



Fettuccine Fatte in Casa Ricetta Base



Sono decisamente insuperabili le fettuccine fatte in casa, io mi aiuto con la macchinetta a mano, ma se avete voglia di tirare la sfoglia...meglio ancora!

Si possono fare con sola farina 00 o anche con l'aggiunta di un po' di semola, in questo caso la pasta sarà leggermente più dura da lavorare.

Ingredienti

100 g di farina

1 uovo

1 pizzico di sale

Mettere la farina a fontana, sgusciare all'interno del buco le uova, se volete potete aggiungere un cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale; impastare e formare un panetto.

Lasciar riposare 30 minuti, quindi tirare la soglia con il matterello o con la macchinetta facendo attenzione a infarinare spesso affinché non si attacchino.

Lessare in acqua salata e condire a piacere.

