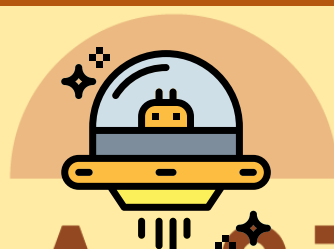


LA GUIDA GALATTICA PER TAGLIATELLE SPAZIALI



di



PIADINA STORY

Casa mia e tutt'intorno



Leggi l'articolo completo su
<https://elenaresta.com/sfoglia-al-mattarello/>
Troverai anche video tutorial, trucchi e curiosità

QUANTO IMPIEGHERO'?

Se sei alle prime armi, prevedi di impiegare 45 minuti.

Con la pratica diventa facile come un atterraggio lunare!

Preparare l'impasto

Tagliare e srotolare le tagliatelle

Allestire e riordinare la cucina

Tirare la sfoglia



INGREDIENTI



Farina di frumento 00



Uova fresche

Farina di semola



UTENSILI



Ciotola e forchetta



Piano di lavoro



Mattarello (min 60 cm)



Coltello da cucina

PROCESSO

Impasta la farina di frumento con le uova secondo il metodo di Paola

Arrotola la sfoglia su se stessa e tagliala a rondelle

Stendi l'impasto sul piano di lavoro ben infarinato col mattarello

Srotola le rondelle e disponi le tagliatelle su un vassoio infarinato

RICORDATI CHE

Non esiste la tagliatella perfetta!

La bontà della pasta fatta in casa sta proprio nella sua imperfezione! Una pasta ruvida trattiene meglio il condimento; la tagliatella è ottima anche se corta; una tagliatella grossa è più casereccia; una tagliatella sottile cuoce prima