



PASTA ALL'UOVO

Ingredienti

- g 1000 Farina **Far Pasta, "LaTriplozero ®"**
- g 390 uova intere
- g 12 sale fino

Procedimento:

Mettere la farina in macchina e versare a filo le uova.

Impastare fino a che l'impasto non è liscio.

Lasciar riposare l'impasto coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare