



Recette de pâtes fraîches

Ingrédients

- 400 grammes de farine (de préférence de la farine de semoul)
- 4 œufs
- 2 cu. À soupe d'huile

Préparation

1. déposer la farine sur un plan de travail; faire un trou au centre; verser l'huile et les œufs;
2. mélanger tous les ingrédients avec une spatule ou les mains; si la pâte est trop dure, ajouter quelques gouttes d'eau;
3. si vous avez un appareil pour faire les pâtes, passer la pâte 4 à 5 fois dans le rouleau pour obtenir une longueur de pâte mince; sinon, fariner le plan de travail et étirer la pâte le plus possible pour qu'elle devienne très mince;
4. laisser reposer 1 heure;
5. passer à la machine ou couper à l'aide d'un couteau;
6. plonger les pâtes dans l'eau bouillante additionnée d'une cuillerée de sel pendant 5 à 6 minutes.
7. déguster