

Pasta fresca:

Ingredientes:

- 100g de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada soper de aceite
- 2g de sal



Preparación:

- En un bol, mezclar el huevo, la sal y el aceite, añadir 3 cucharadas soperas de harina y mezclar, incorporar el resto de la harina y trabajar hasta obtener un pastón liso y brillante. Envolver en film y dejar reposar en la nevera 15 min.
- Aplanar ligeramente el pastón y estirar al grosor deseado (aprox. 1mm). Cortaremos a la medida deseada y coceremos en abundante agua salada (1 litro de agua por 100 gr. de pasta) con una cucharada soper de aceite, durante 1 ó 2 minutos. Colaremos y refrescaremos con agua fría

Nota: Si la hacemos y no la consumimos al momento, podemos pasarla por semolilla de harina con el fin de que nos quede más suelta y no se enganche