

tagliatelle, senza uova

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g di farina (mix

fra semola e 0)

190 ml di acqua calda

sale

Per prima cosa, mettiamo le farine e il sale in una ciotola. Versiamo acqua calda e impastiamo, fino ad ottenere un panetto morbido che non si attacchi alle mani. Una volta ottenuto la pasta fresca, stendiamo con il matterello o con l'apposita macchina per la pasta. Regoliamoci in base a come la vogliamo fine e tagliamola nel formato che preferiamo. Una volta pronta, lasciamola seccare almeno una mezz'oretta. Successivamente, possiamo tuffare la pasta nel acqua bollente salata e condirla, come più ci piace.