serunion educa

Recetas riquísimas para hacer en casa

Pasta fresca al huevo

Ingredientes

CANTIDAD PARA 4 PERSONAS

- 5 huevos
- 400g (3 tazas aprox.) de harina de trigo muy fina
- 100 gr de sémola grano duro
- 13 gr (1 cucharada sopera) de sal

Receta

1. En un recipiente, añade los huevos y la sal. Bátelo.

2. A continuación, tamiza la harina, y la sémola con un colador, para que quede más fina. En la mesa, haz un volcán con ayuda de las manos y añade los huevos batidos en el centro. Mezcla despacio de dentro hacía fuera para ir poco a poco incorporando la harina. Una vez hecha la masa haz una bola grande con ella.

3. Tapa la masa con papel film y déjala reposar durante 3 horas en la nevera. Luego déjala reposar 30 minutos fuera de la nevera.
4. Destapa la masa y con un cuchillo divídela en 4 trozos iguales.

5. Con un rodillo, amasa cada uno de los trozos hasta que quede una capa muy fina. Siempre espolvoreando harina sobre la masa para que no se pegue.

6. Para hacer la forma de la pasta; por ejemplo, para hacer tallarines, enrolla, sobre sí misma, cada una de las masas finas y haz cortes transversales de 1 cm, aproximadamente. Desenrolla los diferentes trozos, espolvoréalos con un poco de harina y déjalos reposar unos 20-30 minutos.

Recetas riquísimas
para hacer en casa

Más sano ¡más bueno!

Si quieres la opción + saludable puedes utilizar harina integral.

Alérgenos

GLUTEN Y HUEVO

LEER ATENTAMENTE EL ETIQUETADO DE TODOS LOS INGREDIENTES QUE SE VAN A UTILIZAR PARA COMPROBAR LA PRESENCIA O AUSENCIA DE ALÉRGENOS.