Pasta fresca al huevo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 500 grs.
Huevos: 3 a 4 Unidades
Agua: 50 cc
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Sobre la mesa de trabajo forme una corona con el *harina*, incorpore los huevos, el aceite y el agua.
- Mezcle todos los ingredintes desde adentro.
- Forme un engrudo luego inocpore le resto de *harina*.
- Amase 5 minutos
- Envuelva en papel film y deje descansar 10 minutos
- Tome pequeñas porciones de masa espolvoree con *harina* y pase por la sobadora (pasta linda).
- Comience a estirar achicando el espacio entre los rodillos por cada pasada.
- Corte segmentos de 30 ó 40 cm cada uno.
- Pase cada lámina por los rodillos cortantes, del ancho deseado.
- Acomode sobre una placa enahirnada y deje al aire libre.

Utilización

- Precocine en agua hirviendo.
- Retire y refresque en agua bien fría para cortar la cocción.
- Acomode en plato y rocíe con aceite neutro para que no se peguen hasta el momento de consumir.
- Precocine la masa para Lasagna en agua hirviendo con aceite.
- Retire y deje descansar en con queso rallado espolvoreado con queso rallado entre lámina y lámina en la heladera cubiertas de papel film.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-fresca-al-huevo