



Accompagnement – Pâte à nouilles

Pour 4 personnes :

300 g. farine
3 oeufs battus
1 c.c. raz sel
1 c.s. eau ou huile

Mélanger, pétrir et laisser 1 heure lever au tiède fermé sous la terrine

Partager en 4 portions, abaisser chaque portion en rectangle 20x35 cm. avec farine (ça colle)

Décoller de temps en temps, laisser sécher, fariner

Replier la pâte plusieurs fois des deux côtés vers le milieu sans serrer

Découper le rouleau 1cm=Tagliatelle, 1/2 cm = Fettucine, 2mm.= Taglierini

Passer le dos de la lame d'un couteau sous les nouilles découpées et soulever délicatement (décoller)

Mélanger à un peu de farine et les étaler sur un linge jusqu'à la cuisson

Cuire dans 10x le volume d'eau avec sel et huile, remuer,

Durée = pâtes fraîches = 2 à 4 min. selon épaisseur, fraîches séchées = 3 à 7 min.

Stopper la cuisson en versant un verre d'eau froide, égoutter et servir avec sauce ou au beurre