

La recette typique

LES FETTUCCINE AUX OEUFS

Ingrédients : 300 g de farine | 3 oeufs | 3-4 cas d'eau



- 1.** Travailler avec le crochet pétrisseur la farine et les oeufs à la vitesse 1.
- 2.** Pétrir les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (ajouter de l'eau si besoin). Envelopper la pâte dans un film plastique alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.



La recette typique

LES FETTUCCINE AUX OEUFS



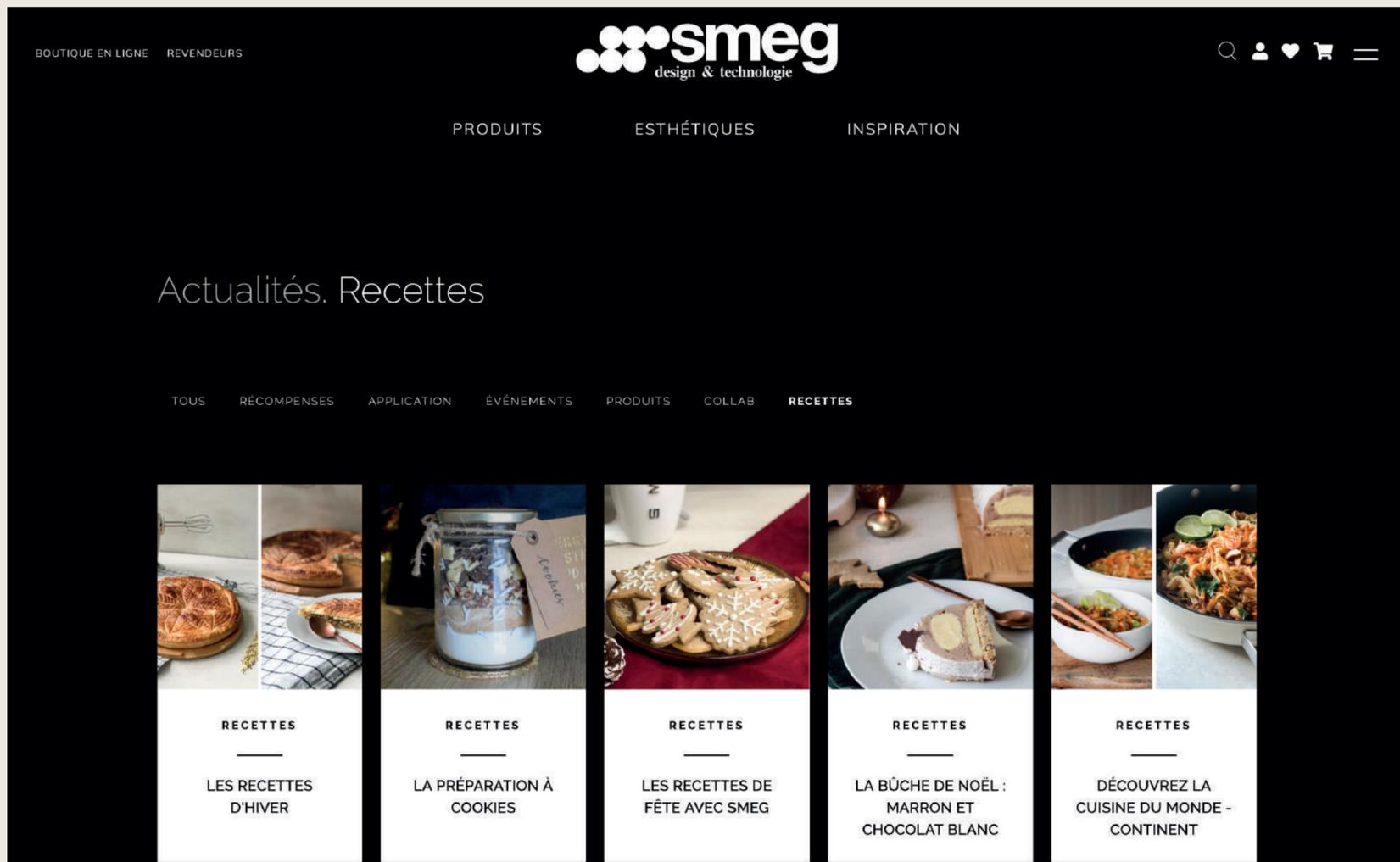
3. Étaler la pâte avec l'accessoire «Machine à pâte», en saupoudrant de farine si nécessaire. Commencer avec l'épaisseur 0, puis poursuivre avec l'épaisseur 1.

4. Laisser les feuilles de pâte reposer pendant 10-15 minutes, puis les passer l'une après l'autre à travers le rouleau découpeur pour fettuccine, puis les laisser sécher un peu avant de les cuire.





Pour découvrir plus DE RECETTES ITALITENNES



Rendez-vous dans la rubrique Actualités de notre site Internet :
www.smeg.com/fr/actualites

Et n'hésitez pas à réagir si vous aimez ce type de contenu.

