

## PÂTE À PASTA

Mise en place et préparation: env. 15 min  
Temps de repos: env. 1 h

300g de farine

3 œufs frais

déposer en tas sur le plan de travail, faire la fontaine

casser dans le puits, mélanger à la fourchette, incorporer peu à peu la farine du bord intérieur vers le centre, jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse, mais coulante. Incorporer le reste de farine, pétrir env. 10 min en pâte lisse et souple, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux mains (voir «Conseils»). Façonner en boule, envelopper dans du film alimentaire, laisser reposer env. 1 h à température ambiante

**Façonnage des nouilles:** diviser la pâte en quatre, l'abaisser sur env. 1 mm d'épaisseur sur un peu de farine en la décollant régulièrement du plan de travail (façonnage des pâtes, voir p. 2).

### Conseils

- Si la pâte est trop sèche, la pétrir avec les mains mouillées jusqu'à ce qu'elle devienne souple.
- Si la pâte colle encore aux mains, pétrir en incorporant un peu de farine.

Par personne: lipides 5g, protéines 13g, glucides 53g, 1286 kJ (308 kcal)



# Betty Bossi



## ABAISSE LA PÂTE

Au rouleau: abaisser très finement la pâte sur un peu de farine en la décollant régulièrement du plan de travail.



## FAÇONNER LES FEUILLES DE LASAGNES

Diviser la pâte en quatre et l'abaisser aux dimensions du plat à gratin. Ou bien passer la pâte au laminoir et la couper aux dimensions du plat.



## FAÇONNER LES MALTAGLIATI

Découper la pâte abaissée en bandes d'env. 6 cm de large, puis en triangles irréguliers.



## FAÇONNER LES NOUILLES

Plier la pâte abaissée dans la longueur, rabattre d'un mouvement souple, tailler en lanières.

Tagliatelles: env. 5 mm

Tajarin/Taglierini: env. 2 mm



## ABAISSE LA PÂTE

Avec un laminoir: faire passer la pâte plusieurs fois entre les rouleaux du laminoir en réduisant à chaque fois l'écartement d'un cran, jusqu'à ce que la pâte soit abaissée très finement.



## FAÇONNER LES RAVIOLIS

Couper la pâte abaissée en larges bandes avec une roulette à pâte.

A l'aide d'une cuillère à café, déposer des portions de farce de la grosseur d'une noisette sur un côté des bandes, en les espaçant suffisamment.

Badigeonner avec un peu d'œuf l'autre côté, rabattre sur la farce. Presser les bords en faisant sortir l'air. Séparer les raviolis avec la roulette à pâte.