

La pâte à nouilles recette de base, 4 personnes

300 g de farine pour pâtes ou
150 g de farine blanche et 150 g
de semoule de blé dur
env. 2 dl d'eau

mettre dans un bol, mélanger évent.
ajouter, mélanger, pétrir en pâte homogène
et souple, faire une boule. Couvrir avec un
bol passé sous l'eau chaude, laisser reposer
env. 30 min à température ambiante.
Abaissier, façonner et préparer

Pâte à nouilles verte

300 g de farine pour pâtes
ou 150 g de farine blanche
et 150 g de semoule de blé dur
50 g d'épinards frais, émincé
1 ¾ dl d'eau

mettre dans un bol, mélanger évent.
passer les épinards et l'eau au mixeur,
ajouter et terminer comme ci-dessus

