



Pasta fresca - Pasta ruvida all'uovo - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

Primi piatti - pasta fresca

La grana ruvida dovuta alla miscela con semola, la rende particolarmente indicata per trattenere sughi e condimenti.

200 g. di farina di rimacinato

200 g. di semolino

4 uova + un tuorlo

7 g. di sale

1 cucchiaio di olio

Nota: per impasti di quantità superiore la dose è di un uovo su 100 g. di farina +1 tuorlo

Es: 1 kg. di farina, 10 uova, 1 tuorlo.

Consigliata per tagliatelle, lasagne, quadrucci.

eCucinando.it