



Pasta fresca - Lasagna stampata alle erbe - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Primi piatti - pasta fresca

Da TelesetteTV  
(ricetta estratta e modificata a parer mio)

Ingredienti:

300 gr. farina  
3 uova  
un poco di acqua  
foglie di prezzemolo o foglie di basilico.

Impastare la farina a fontana su una spianatoia con le uova.

Lavare benissimo le foglie scelte e farle asciugare.

Stendere la sfoglia (io l'ho fatto con la papera) fino ad arrivare alla penultima tacca.

Sistemare le foglie su una sfoglia, ricoprire con l'altra e schiacciare bene con le mani.

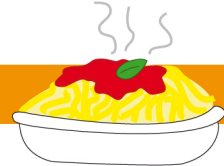
Ripassare la sfoglia così ottenuta nella papera, questa volta nell'ultima tacca (la più sottile).

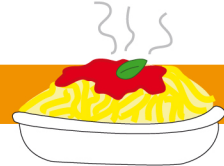
La ricetta originale prevedeva nell'impasto 90 gr. di salmone affumicato tritato molto finemente e foglie di cerfoglio per lo "stencil".

Quella con il prezzemolo l'ho tagliata come i nostri "mandilli".

La pasta con il basilico l'ho usata per le tagliatelle.

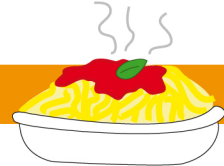






eCucinando.it

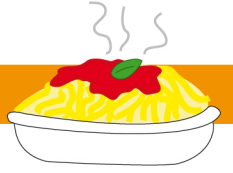




lo stenditoio :lol:



tagliatelle al basilico e taglierini bianchi per la mia Perlina...



eCucinando.it