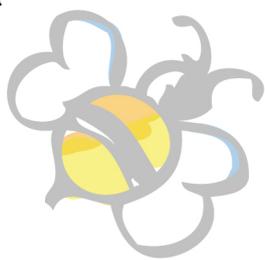




Pasta fresca - Garganelli - [Visualizza sul sito di Silvia](#)



eCucinando.it



primo piatto - pasta fresca - pasta all'uovo

Ingr. 3 uova  
300 gr.farina

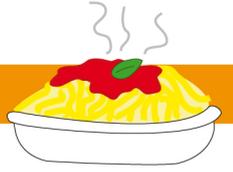
Impastare *bene bene* e far riposare un poco la pasta.  
Quindi stenderla non proprio a velo e tagliarla a quadretti.

Passarla sull'apposito attrezzo, ed ecco i garganelli  
Questa è la dose che ho fatto io oggi, ho fatto impastare alla MdP e poi stesa con la nonna Papera al penultimo scatto.

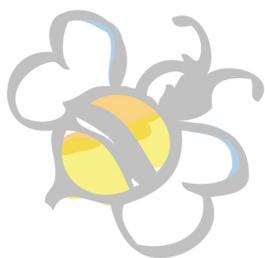
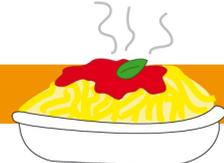
Quindi tagliata la sfoglia e pezzetto per pezzetto "formato" il garganello.

Se non avete l'attrezzo potete usare rigagnocchi...funziona benissimo

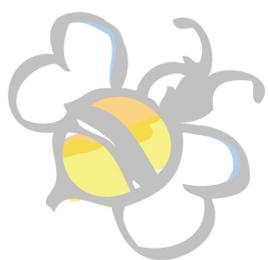




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it