

PÂTE FRAÎCHE



Temps de préparation: 2mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 200g Farine
- 2 Oeufs chacun de 55g à 65g
- 1cs Huile d'olive extra vierge

Préparation:

- Mettre la farine, les oeufs, l'huile d'olive dans le bol puis pétrir 2 minutes
- Former une boules, puis la couper en quatre
- Passer la pâte dans la machine à pâte, plusieurs fois. Commencer par le N° 3 puis la faire de plus en plus fine. La réserver sur un torchon fariné. Séparer les pâtes les unes des autres entre les torchons car sinon elles se collent entre elles.