

TAGLIATELLES MAISON



Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 3mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 200g Farine
- 2 Oeufs
- 1cs Huile d'olive

Préparation:

- Mettre 200g farine, 2 œufs et 1cs d'huile d'olive extra vierge dans le bol, puis activer le mode 2 min/pétrir. La pâte doit être friable. La façonner en boule, l'envelopper de film alimentaire et laisser reposer 15 minutes.

- Étaler la pâte en un rectangle fin (2-3 mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâtes. Saupoudrer la pâte de farine pour l'empêcher de coller. Couper selon la forme de pâtes choisie :