

PÂTES FRÂICHES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 3mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

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

Préparation:

- Mettre 200g de farine, 2 œufs et 1cs d'huile d'olive extra vierge 3cs d'eau dans le bol, puis activer le mode Pétrin 1/2 min.
- La façonner en boule, l'envelopper de film alimentaire et laisser reposer 15 minutes.
- Abaisser la pâte à l'aide d'une machine à pâte. Puis former les pâtes que vous souhaitez manger Tagliatelle, Lasagne Cannelloni etc