

PÂTE FRAÎCHE AUX ŒUFS



Pour 6 personnes

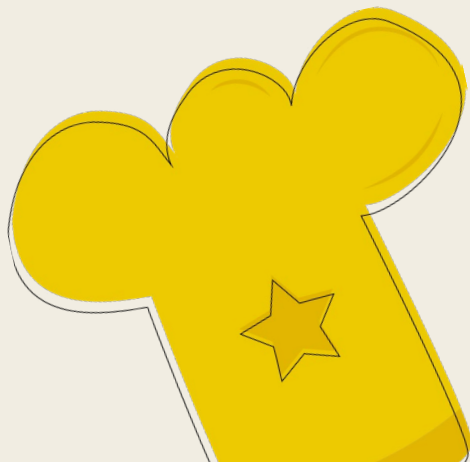
INGRÉDIENTS

- ☐ **550 G** de farine T45
- ☐ **8** œufs bio
- ☐ [Huile d'olive](#)

" Cette recette de pasta fresca est moins noble que la pasta "pur jaunes d'œufs" mais vous pouvez la réaliser à la main si vous n'avez pas de robot de cuisine. " - Simone

RÉALISATION

- 1.** Créer un puits de farine sur le plan de travail à l'aide de la forme arrondie d'un petit saladier.
 - 2.** Casser 5 œufs entiers et 3 jaunes d'œufs dans le puits de farine.
 - 3.** Mélanger délicatement les œufs à la fourchette en commençant à y incorporer un peu de farine des remords du puits de farine sans casser la forme du puits. Ajouter un filet d'huile d'olive et continuer à mélanger délicatement à la fourchette jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
 - 4.** Travailler la pâte à la main en incorporant toute la farine. Pour rendre la pâte élastique et lisse il faut la pétrir en la repliant sur elle-même puis la faire pivoter de 90°C et recommencer. Pétrir la pâte pendant 5 ou 10 bonnes minutes. La pâte est prête lorsqu'elle est lisse et élastique.
-  **La réussite de cette recette dépend du du pétrissage de la pâte. Aidez-vous à la vidéo pour comprendre ce mouvement !**
- 5.** Filmer la pâte obtenue et laisser reposer pendant au moins 5 heures avant de former vos pâtes avec.



CLUB
CASA ZANONI