

Fettuccine maison |

Recette pour 12 tapas

Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette.

L'astuce du chef

Il est important de laisser la pâte reposer avant de la passer au laminoir.

Ingrédients

Pâte

- 420 Gr Farine
- 4 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Huile d'olive
- 10 Gr Sel

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Pâtes

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main, enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

Fettuccine

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Passez la pâte étalée dans le laminoir équipé des lames à fettuccine. Cuire les fettuccine 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées. Servez dans un bol avec une cuillère de concassé de tomate et quelques boulettes de veau.

Bon appétit!