



GARGANELLI



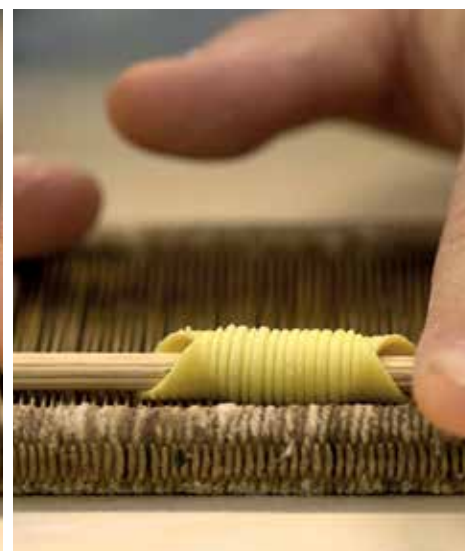
Paste all'uovo



Totale peso a crudo: 1000 g



Shelf-life a -18°C: 3 mesi



Ingredienti

1000 g pasta all'uovo

Per la pasta all'uovo

500 g farina 220W
500 g semola di grano duro rimacinata
330 g uova intere
150 g tuorlo
50 g vino bianco
20 g olio extravergine d'oliva

Procedimento

Per la pasta all'uovo

Impastare le farine con le uova, i tuorli, il vino bianco e l'olio extravergine, fino a ottenere un impasto liscio. Coprire con pellicola trasparente e lasciar riposare prima dell'utilizzo.

Stendere la pasta finemente al matterello o alla sfogliatrice. Ricavarne dei quadratini di 4 cm di lato dal bordo liscio. Arrotolare in diagonale ciascun quadratino di pasta nel legnetto, pressando (arrotolandolo) sull'apposto attrezzo di legno rigato. Sfilare il garganella dal legnetto e ripetere l'operazione terminando tutti i quadretti di pasta.