

Pâte à nouille fraîche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasse et demi
- OEUF(S)	1
- EAU	8 cl (tiède)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	un peu

Recette:

- Dans le bol malaxeur, ajoutez y la farine de blé dur, l'œuf, l'eau tiède, l'huile d'olive et le sel. Malaxez pendant 3 à 4 minutes.
- Ajoutez un peu de farine (si nécessaire) pour que la pâte devienne une boule compacte.
- La pâte est alors prête à être façonnée.

Remarque:

Lorsque vous étendez la pâte, n'oubliez pas de fariner la table de travail.

