

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

Realizzata con il prodotto:

Semola Extra



INGREDIENTI

Semola Extra	100 g
Uova	1 pz
Nero di Seppa	10 pz
Sale	q.b.

PROCEDIMENTO

- Mettere la farina a fontana le uova al centro, mescolare con le mani, aggiungere il nero di seppia e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e consistente.
- Lasciar riposare l'impasto, coperto con dalla pellicola trasparente per circa mezz'ora.
- Tirare la sfoglia e fare le tagliatelle.
- Cucinare la pasta, scolarla e condire a piacere.