

Oppskrift

Hjemmelaget tagliatelle med egg



1

Ha mel på benkeplaten og lag en grop i midten. Knekk eggene rett i gropen og pisk med gaffel. Rør melet mer og mer inn med eggene, med gaffel eller fingre. Elt godt

med hendene, til en fast, men samtidig myk og smidig deig. Pakk i plastfolie og legg kaldt i 30 minutter.

2

Bruk pastamaskin eller kjevle og kjør/kjevle til ønsket tykkelse på pastaplatene. Lag deretter tagliatelle, spaghetti eller annen ønsket pasta.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Hvetemel eller pastamel	400 g
Prior Egg	4 stk
Eggeplommer	4 stk
Semolina, til strø	