

RICETTA PASTA FRESCA IMPASTO PROFESSIONALE A MACCHINA



ingredienti:

2 Kg mix pasta fresca l'altro gusto
50 gr sale
600 gr uovo misto (13uova fresche)
270 gr albume d'uovo

varianti:

X una sfoglia verde aggiungere 50gr di spinaci liofilizzati

X impasto a mano aggiungere acqua o uovo fino a densità ideale per lavorazione

X impasto senza uovo(strozzapreti,orecchiette,cavatelli ecc.)

820 gr di acqua anzichè le uova.

