

PASTES FRESQUES

Ingredients:

- 800 g de farina
- 8 ous
- 1 pessic de sal
- 4 cullerades de llet
- 4 cullerades d'oli

En un bol, vessar la llet i l'oli, els ous, la sal i batre tot fins que quedi una mescla homogènia.

Posar la farina en el recipient de barreja i vessar la barreja precedent.

Treballar fins a obtenir una massa compacta, llisa i elàstica.

Fer una bola i deixar reposar una hora en un espai refrigerat.

A continuació, fer trossos rectangulars de massa i enfarinar els trossos.

Amb els rodets, passar la massa per l'aplanar, un primer cop estenent-la al màxim i un segon cop apretant-la més.

A continuació, tallar els vostres trossos de massa segons el tipus de pasta que vulgueu.

