

## LE TAGLIATELLE DI NONNA PINA



- 1 Bisogna prendere 1 kg di farina per 10 uova e fare una fontana di farina
- 2 Bisogna mettere gli ingredienti al centro e mescolare tutto con una forchettata
- 3 Poi bisogna mescolare con le mani fino ad ottenere un impasto compatto



- 4 Bisogna lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno mezz'ora
- 5 Bisogna cospargere l'impasto di farina e stenderlo con il mattarello
- 6 Bisogna fare uno strato sottile e piegare le due estremità verso il centro



- 7 Bisogna tagliare l'impasto con un coltello e farne tante strisce
- 8 Bisogna srotolare le strisce passando il coltello al centro
- 9 Bisogna fare delle porzioni



- 10 Bisogna far bollire l'acqua in una pentola e poi mettere dentro le tagliatelle
- 11 Bisogna scolare le tagliatelle quando vengono a galla
- 12 Bisogna condire le tagliatelle con il sugo e il parmigiano e poi GUSTAREEEE!