

# PASTAS AL HUEVO



REDSUMA

31



## INGREDIENTES

100 grs de harina

1 huevo

3 grs de sal

10 cc de aceite

## PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Cernir la harina, formar una corona
3. Agregar huevo, aceite y sal al centro de la corona
4. Trabajar bien hasta formar una masa homogénea
5. Envolver en bolsa y reposar en frío
6. Uslerear muy fino cortar de tamaño deseado
7. Dar cocción en agua hirviendo con sal, aceite y hoja de laurel por 3 a 5 minutos.
8. Servir con salsa boloñesa