

«Tagliatelle»

Per la terza giada essan nus en cuschina da Lucia Pitaro - oriunda da Torre di Ruggiero (Calabria). La mamma da dus figlias creschidas lavura ussa tranter auter en la pizzaria en vitg e daspera es ella passiunada cuschinunza.
La "pasta" fa ella adina sez.

E uschè èsi da far:

Maschadar ca. 15 min. tut las ingredienzas bain en ina cuppa, enfin che la massa e glischa e loma.

Furmar ina culla e laschar pussar la pasta per 30 min.

Tagliar la pasta en tocs giavischads e coier ca. 5 min en aua da sal.



Foto: pixabay

Ingredienzas

- 300 g farina (per 4 persunas)
- 2-3 ovs
- Ina presa sal
- aua