



Les ingrédients

quantités pour 2 personne(s)

Farine de blé : 100 g

Oeuf(s) : 1 pièce(s)

Huile d'olive : 0.5 cl

Recette de Pâte à pâtes fraîches



30mn



0mn



1h



Le + du Chef

Vous pouvez parfumer votre pâte avec une épice ou éventuellement avec des herbes hachées. Selon votre utilisation ajouter dans cette base un peu d'eau pour l'assouplir.



Facile

PRÉPARATION

Dans le bol, disposer la farine, et réaliser une fontaine. Casser les oeufs dedans, puis verser l'huile d'olive. Malaxer ensuite délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Avant utilisation, laisser reposer au moins 1 heure au frais dans du film plastique.