



## Pasta Fresca de sémola de trigo duro al huevo

### **Ingredientes:**

- Sémola de trigo duro 500 gr. (Podéis encontrar una excelente sémola de la marca de cecco especialistas en pasta desde 1886)
- 5 Huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Cucharadita de sal.

### **Elaboración:**

Se forma un volcán con la harina y en el centro se vierten los huevos batidos, el aceite y la sal. Se mezcla hasta formar una masa homogénea y se va trabajando unos 20 minutos hasta que quede elástica y consistente, ni blanda ni dura. Dejar reposar media hora cubierta por un paño. Se estira la masa con una máquina de pasta o bien con el rodillo hasta alcanzar el grosor deseado. Con esta masa se pueden realizar diferentes tipos de pasta: raviolis, espaguetis de diferentes grosores... Estas formas se pueden realizar con la propia máquina o bien a mano. Para ello se enrolla la masa y se corta en tiras finas del grosor que se quiera.

