
PF40E

PASTA CON UOVA

EGG PASTA

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO DALIA

MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT
FLOUR DALIA

3.000 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

uova pasta gialla/eggs with yellow yolk 1.200 gr



PROCEDIMENTO:

Preparare la macchina per la pasta fresca PF40E montando la trafila a seconda della forma di pasta che desideriamo ottenere. Inserire tutti gli ingredienti all'interno della vasca avendo cura di inserire come prima cosa la farina, azionare la macchina con funzione "impasto" e lasciar lavorare fino ad ottenere una consistenza umida della farina (è possibile utilizzare anche la funzione timer). Fermare la macchina ed azionare la funzione "estrusione". La macchina inizia ad estrudere, scartare la prima parte di produzione per poi reinserirla nella vasca appena possibile. A seconda della trafila utilizzata potremo ottenere pasta lunga o corta, creare delle matassine o muovere ogni tanto i maccheroni o altri formati sfarinando abbondantemente. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata, condirla a piacere.

PREPARATION:

Prepare the PF40E fresh pasta machine by assembling the mould according to the shape of pasta we wish to obtain.

Insert all the ingredients into the bowl ensuring that the flour is inserted first, operate the machine using the “dough” function and let it work until you obtain a moist consistency of the flour (you can also use the timer function). Stop the machine and activate the “extrusion” function.

The machine starts to extrude, remove the first part of production and then put it back into the bowl as soon as possible.

Depending on the mould used, we can obtain long or short pasta, create small bundles or from time to time move macaroni or other formats, flouring generously. Cook the pasta in boiling salted water and season to taste.
