



*Fettuccine fatto in casa*

Pour 2 pers. - Facile - Prép : 30 min - Repos : 30 min - Cuisson : 2-3 min

100 g de farine T45 - 1 œuf entier - 1 pincée de sel - 1 cuil. à café d'huile d'olive

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mettre votre farine, creusez un puits.

Cassez l'œuf, ajouter la pincée de sel et l'huile d'olive.

Malaxez la pâte à l'aide du crochet ou à la main.

Formez une boule, filmer la pâte et réservez 30 min au frigo.

Farinez votre pâton et séparez le en 3 bout.

Laminez votre pâte avec votre machine, du 1 vers le 9.

*Si vous n'avez pas de machine, abaissez votre pâte au rouleau à pâtisserie.*

Détaillez vos fettucine avec le module adéquate ou au couteau.

Faire cuire 2-3 min dans de l'eau salée.