



Taglitelle

Erişte



2 uova
1,5 bicchieri di latte
1,5 cucchiaino di sale
Abbastanza farina

- # Si rompono le uova e si aggiungono latte e sale si mescolano.
- # Si impastano con aggiungere poco poco farina.
- # Si avra l'impasto duro.
- # Dopo riposato mezz'ora l'impasto si divide in 4 - 5 pezzi.
- # Ogni pezzo con il polvere della farina si apre con il rullo non troppo sottile.
- # L'impasti aperi si mettono sopra della carta e si lasciano a asciugare un pò.
- # Poi si tagliano nastri con il coltello, poi si tagliano i pezzi dal nastro come grandezza di fiammifero.
- # I tagliatelli tagliati si lasciano ad asciugare per qualche giorni in un ambiente senza umido.
- # I tagliatelli asciutti si conservano in un sacchetto di stoffa .
- # I tagliatelli si può cucinare come pasta oppure si può usare per la preparazione delle altre ricette.

Nota: Durante asciugare i tagliatelli se si fanno girarsi sotto sopra , si asciuga omogenea.