

Verse tagliatelle

6 personen

Ingrediënten

- **600 g** bloem van harde tarwe (tipo 00)
- **6** eieren
- Zout, naar smaak
- Eventueel extra ei of olijfolie

Werkwijze

1. Meng de bloem, eieren en een beetje zout met twee vorken tot er een deegbal ontstaat.
2. Kneed het deeg verder met de hand. Voeg zo nodig wat extra ei of olijfolie toe als het deeg moeilijk te kneden is.
3. Rol het deeg dun uit met een deegroller of pastamachine en snijd het in linten voor tagliatelle.
4. Kook de tagliatelle in ruim gezouten water tot de pasta beetgaar is. Proef om de gaarheid te controleren en giet af.

MATERIAAL

Twee vorken, een deegroller of pastamachine, en een ruime kookpan.