



Homemade PASTA

A

La nostra ricetta

1 kg di
farina 10
uova
50 ml acqua

Our recipe

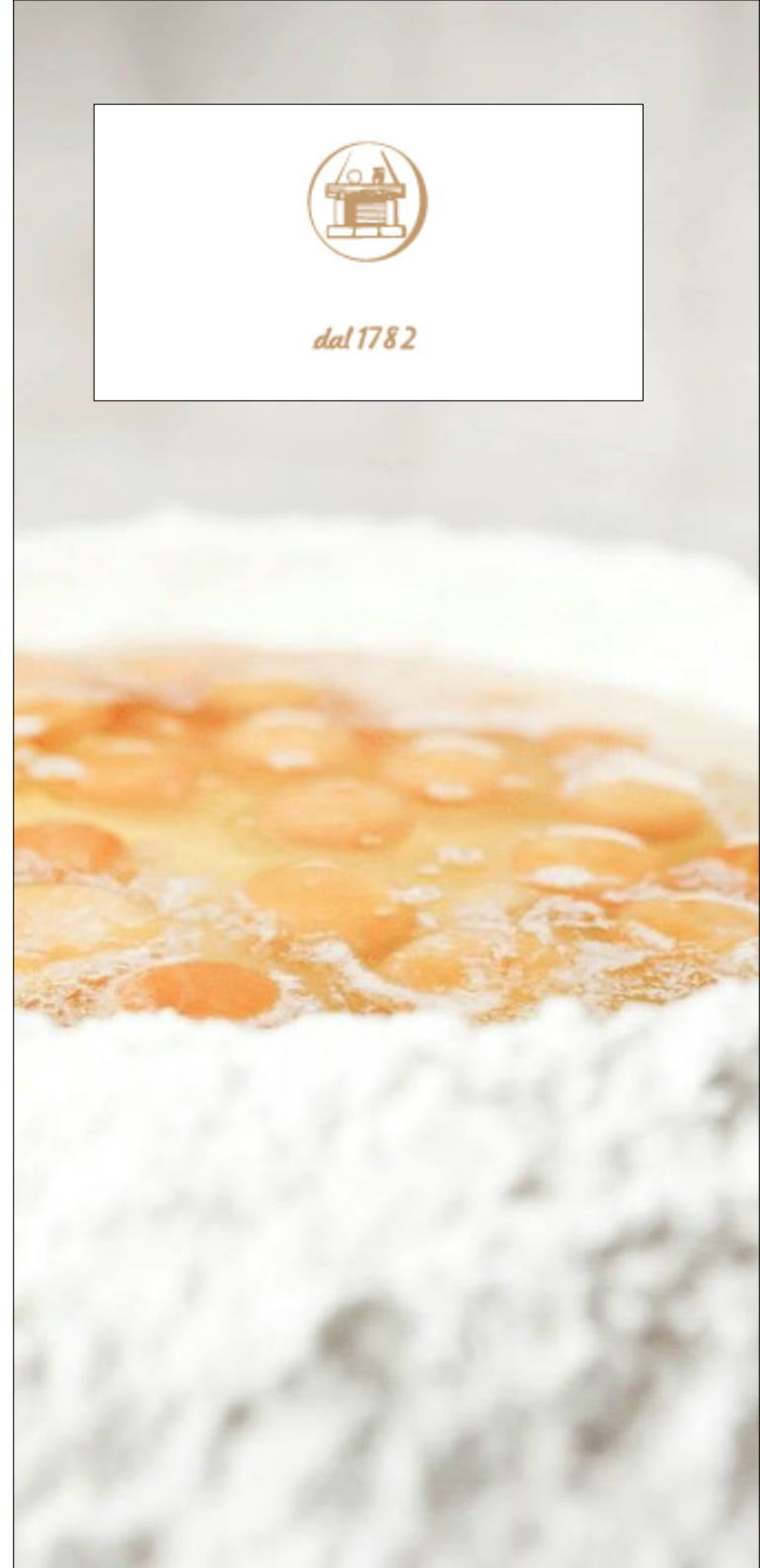
1 kg of flour
10 eggs
water 50ml



*La tradizione della pasta fresca
fatta a mano ogni giorno,
tramandata di generazione in
generazione.*



dal 1782



Dalla farina al piatto

FROM FLOUR TO TABLE



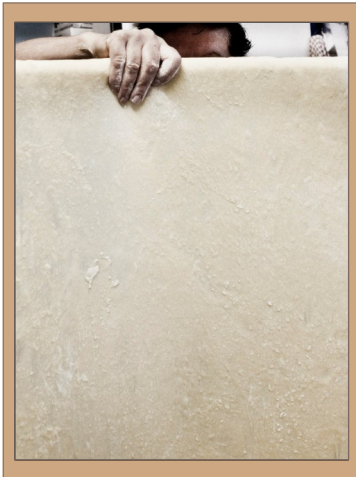
L'impasto viene realizzato quotidianamente utilizzando farina, uova e acqua al bisogno. Si deve impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

The dough is daily realized using flour , eggs and water if needed. It needs to be kneaded until we have a smooth and homogeneous compound.



Una volta stesa la sfoglia nel giusto spessore, si realizza il tipo di pasta desiderato. Può trattarsi anche di pasta ripiena.

Once the pasta is rolled with the right thickness, we can realize the desired kind of pasta.



Dopo aver fatto riposare per circa 30 minuti l'impasto , si procede con la stesura con l'aiuto del mattarello.

After letting the dough rest for 30 minutes , you can proceed with rolling, with the help of a rolling pin.



E dopo pochi minuti di cottura , dopo averla condita è pronta per arrivare in tavola!

And with few minutes of cooking in boiled and salted water and once you have dressed it, it's ready to get to your table!.