



Tagliatelles roses

Ingrédients :

400 grammes de farine blanche
4 petits œufs
10 c.s de jus de betterave

Préparation :

Placer la farine sur le plan de travail, faire une fontaine
Mettre les 4 œufs et le jus de betterave au centre
Rassembler avec une cuillère en bois, pétrir en une pâte ferme et compacte
Envelopper dans un film plastique et laisser reposer
minimum 1/2 heure à température ambiante

Façonnage :

Diviser la pâte en 8 portions
Rouler en boudins dont la longueur correspond au rouleaux du laminoir
Passer les boudins les uns après les autres dans le laminoir en procédant par étapes en commençant par la position 1
A chaque passage serrer les rouleaux d'un ou deux crans jusqu'à la position 5,
soutenir la pâte au fur et à mesure afin d'éviter la formation de plis
(si la pâte colle, fariner la pâte avant de la passer dans la machine)
A l'aide du rouleau à tagliatelles, façonner les abaisses en tagliatelles de la largeur désirée
Faire sécher les tagliatelles sur un manche à balai ou un étendage
Emballer les pâtes légèrement séchées et farinées dans un linge et mettre au frais
(Préparation sans laminoir : abaisser la pâte aussi finement que possible,
enrouler et couper à la largeur voulue à l'aide d'un couteau)

Cuisson :

Remplir une grande casserole d'eau (les pâtes ont besoin de place
pour gonfler sans coller les unes aux autres), ajouter du sel
Jeter les pâtes dans l'eau bouillante, puis baisser le feu avant que l'eau ne revienne à ébullition,
terminer la cuisson dans de l'eau frémissante
pour les pâte toute fraîches compter et 2 à 4 minutes
et pour les pâtes fraîches séchées ... 3 à 7 minutes, selon l'épaisseur
Egoutter les pâtes dans une passoire, ajouter du beurre, un filet d'huile d'olive ou une sauce au choix ...

