



Ricetta dei Tajarin

Tajarin

Ingredienti per otto persone:

1 kg di Farina di frumento tipo 00
5 Uova intere
10 Tuorli d'uovo
2 cucchiaini d'olio extravergine
Sale

Preparazione:

Disporre la farina a fontana su una spianatoia, unirvi le uova intere ed i tuorli, l'olio ed un pizzico di sale. Impastare e tirare una sfoglia molto sottile.
Fare riposare, quindi spruzzare di farina e arrotolare la sfoglia, tagliarla con un coltello affilato in modo da ricavarne tagliatelle molto sottili.
Fare riposare le tagliatelle e cuocerle in acque bollente e salata per pochi minuti. Separarle dal liquido di cottura con la schiumarola e condirle nel modo che si preferisce.

www.comune.locana.to.it