



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Piccagge (Tagliatelle)**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 500 g di farina
- 2 rossi d'uovo
- sugo di carne o pesto
- grana grattugiato

## **Preparazione Piccagge (Tagliatelle)**

### **Passo 1.**

Impastate la farina con le uova e una piccola presa di sale fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

### **Passo 2.**

Stendete con un matterello la pasta dello spessore di 3 mm, tagliate in lunghe strisce larghe mezzo cm circa.

### **Passo 3.**

Fate asciugare qualche ora.

### **Passo 4.**

Cuocete in abbondante acqua bollente salata.

### **Passo 5.**

Scolate e servite in un piatto da portata con sugo o pesto e spolverate con parmigiano.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)