



## PASTA FRESCA CASERA

### Ingredientes:

- 170 gr de harina 0
- 70 gr de semolina
- 90 gr de huevos enteros
- 65 gr de yemas de huevos
- Semolina para la zona de trabajo

---

### Elaboración:

1. En un cuenco vamos a mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y que no engancha en las manos.
2. Si la harina absorbe demasiado el huevo, podemos batir otro huevo y añadir poco a poco a la masa hasta conseguir la masa adecuada.
3. La envolveremos en papel film y la dejaremos enfriar en la nevera durante 30 minutos. Con esto conseguimos que la proteína se desarrolle, coja cuerpo y se vuelva más elástica.
4. Una vez fría, pondremos semolina en la mesa de trabajo y estiraremos la masa con un rodillo o con una máquina de pasta.
5. Si estiramos la masa con la máquina, empezaremos estirándola en el punto más ancho de la máquina. Le daremos tres pasadas por cada punto y consiguiendo una masa más delgada en cada pasada.
6. La pasaremos hasta el número 2 o hasta conseguir el grosor adecuado de nuestra pasta y seguidamente pasaremos a rellenarla o a cortarla.