

Pâte à nouille

Ingrédients pour 500 gr de pâte :

- 175 gr de farine.
- 175 gr de semoule de blé dur.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 1/2 cuillère à café de sel.
- 3 oeufs

Recette :

Mélanger la farine, la semoule et le sel sur un plan de travail et faire un puits.

Casser les œufs au-dessus du puits, ajouter l'huile.

Mélanger le tout afin d'obtenir une boule de pâte(si la pâte est trop sèche rajouter de l'eau, si elle est trop liquide rajouter de la farine).

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.

Laisser reposer au frais au moins 30 minutes.