

# Fettuccine fresche fatte in casa: la ricetta delle nonne



## INGREDIENTI

- 500 gr di farina tipo zero
- 5 uova e un tuorlo
- 1 cucchiaino raso di sale
- 1 cucchiaino d'olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

1. Disponete la farina a fontana e inserite le uova, una ad una, e il tuorlo.
2. Aggiungete il sale e l'olio e con una forchetta cominciate a sbattere delicatamente le uova incorporando pian piano tutta la farina, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
3. Infarinate il piano di lavoro e stendete il più finemente possibile l'impasto e dividetelo in 7 parti.
4. Arrotolate la pasta su sè stessa e intorno al mattarello. Togliete il mattarello e tagliate con un coltello delle strisce di pasta dello spessore di circa 1 cm. Stendete la fettuccina che si sarà formata e infarinatela affinché non si incolli alle altre. Procedete in questo modo per le altre parti.

**BUON APPETITO!**