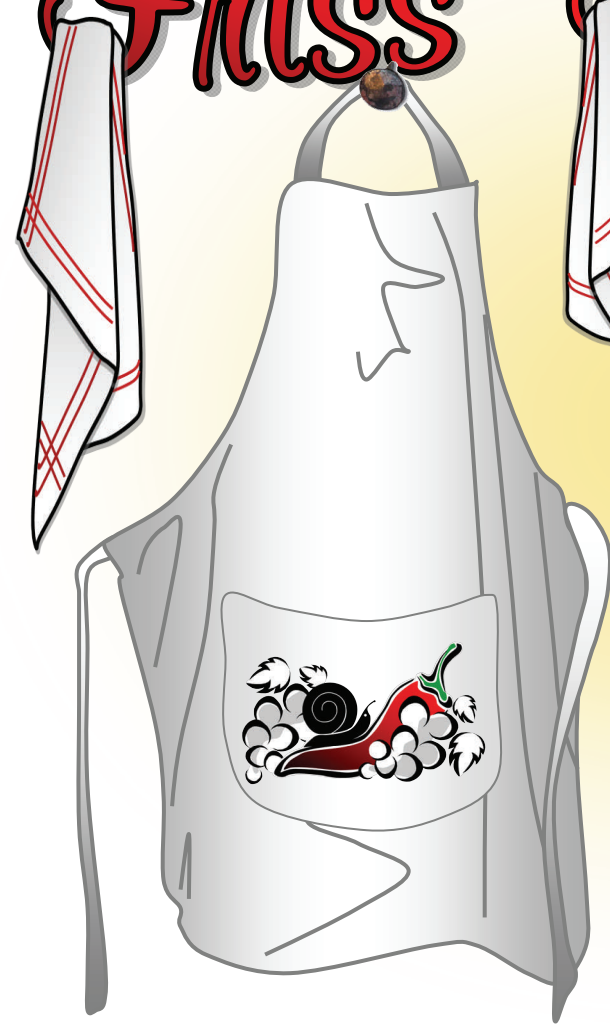


Friss Tészta

Pâtes Fraîches



1 kg de farine

6 œufs

1 cuillère à soupe de sel

1/3 litre d'eau

poêle à trous ou appareil spécial



Préparer la pâte en malaxant les différents ingrédients

Dans un grand récipient d'eau bouillante salée,
faire tomber en petite quantité, de petits morceaux de pâte
en pressant celle-ci à travers la poêle à trous.

Dès que les petites pâtes remontent à la surface (1 à 2'),
les enlever avec une écumoire
et les plonger dans l'eau froide.

Egoutter

Mettre dans un plat avec quelques gouttes d'huile
en attendant leur utilisation.