

# Fettuccine maison |

Recette pour 12 tapas

## Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette.

## L'astuce du chef

Il est important de laisser la pâte reposer avant de la passer au laminoir.

## Ingrédients

### Pâte

- 420 Gr Farine
- 4 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Huile d'olive
- 10 Gr Sel

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

### Pâtes

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main, enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

### Fettuccine

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Passez la pâte étalée dans le laminoir équipé des lames à fettuccine. Cuire les fettuccine 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées. Servez dans un bol avec une cuillère de concassé de tomate et quelques boulettes de veau.

**Bon appétit!**