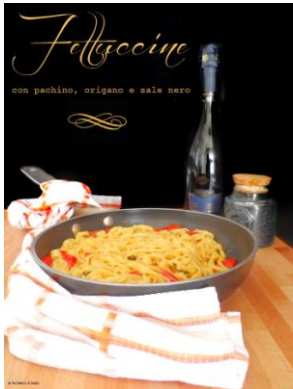




## FETTUCCINE FATTE IN CASA CON PACHINO, ORIGANO E SALE NERO

[www.architectoftaste.com](http://www.architectoftaste.com)



### **Ingredienti:**

2 uova  
200 g di farina  
1 cucchiaio di origano  
100 g di pomodorini pachino  
sale nero  
Olio evo Dante

### **Preparazione:**

Setacciare la farina a fontana sul piano di lavoro, formare un incavo nel centro e rompere le uova. Lavorare con le mani l'impasto dall'esterno verso l'interno e avvolgere la pasta ottenuta nella pellicola trasparente e lasciarla riposare per circa 30 minuti. Stendere la sfoglia con il matterello fino ad avere uno spessore di circa 0,5 mm e tagliarla nel formato scelto. In una padella mettere abbondante olio e far soffriggere i pomodori tagliati a metà con un cucchiaio di olio. Nel frattempo cuocere la pasta al dente. Scolare la pasta e farla saltare con il condimento aggiungendo l'origano e il sale nero.