

Linha
Artesan
by Motasa



Fettuccine

Chef Fernanda Possi



Ingredientes:

200g de Farinha M40 Pasta Fresca

64g de gema

60g de ovos inteiros

Linha 
Artesan
by Motasa





Modo de preparo:

1. Misture a Farinha M40 Pasta Fresca com os ovos e sove a massa por 8 minutos ou até obter um Impasto liso, homogêneo e elástico.

2. Cobre com plástico filme e deixe descansar por, pelo menos 30min. Lamine a massa até a espessura 0,8mm ou número 6 do cilindro Marcato.

3. Corte as lâminas com 30cm de comprimento e deixe-as sobre uma bancada de madeira por 15 minutos, virando de lado na metade desse tempo.



Modo de preparo:

4. Essa etapa é uma pré cura da lâmina que garantirá que as fitas não grudem após o corte (esse tempo pode variar dependendo o ambiente)

5. Você deve notar que as lâminas perderam um pouco da umidade, mas não podem ressecar). Faça o corte no formato do fettuccine e enrole em ninhos.

6. Pode armazenar no refrigerador por até 3 dias ou congelar por 30 dias.
