



# Pasta agli albumi

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-agli-albumi/>




 Preparazione: **20 min**

 Tempo totale: **20 min**

 Difficoltà: **bassa**

---

 SENZA LATTOSIO  VEGETARIANA

---

Chiudiamo questa prima settimana di settembre con una ricetta base che mi è piaciuta molto, la pasta agli albumi. Se di solito quando mi avanzano degli albumi sono solita utilizzarli per preparare dei dolci, l'altro giorno ho cercato qualcosa di diverso e mi sono cimentata in questa insolita pasta.

La sua preparazione è davvero semplicissima e il gusto buono e delicato, certamente la rifarò ancora! Con la speranza che la pioggia ci abbandoni presto e ci faccia trascorrere un fine settimana decente, vi saluto e vi do appuntamento a lunedì!!!!

## Ricetta Pasta agli albumi

### Ingredienti per 4 persone

- 220 gr. di farina 00

- 80 gr. di semola rimacinata di grano duro
- 150 gr. di albumi

## Come fare la Pasta agli albumi

### Procedimento

Mettete la farina e la semola in una ciotola e create una conca al centro.



Versate al centro delle farine gli albumi leggermente sbattuti. Impastate grossolanamente.



Spostate l'impasto su di una spianatoia infarinata.



Impastate fino ad ottenere un panetto liscio e morbido. Avvolgete il panetto nella pellicola e fatelo riposare per circa 1 ora.



A questo punto potete utilizzare la vostra pasta agli albumi come volete. Io ho preparato delle tagliatelle. Ho diviso il panetto in 4 parti.



Ho steso ogni parte con la macchinetta per ottenere quattro sfoglie sottili.



Ho infarinato ogni sfoglia e l'ho arrotolata ben strette.



Ho tagliato con un coltello affilato ogni rotolino fino ad ottenere delle tagliatelle.

[Giuliana Manca](#)