



La sfoglia

Alla base di quasi tutti i primi piatti romagnoli c'è la sfoglia: ossia l'impasto all'uovo che permette di preparare vari tipo di pasta come le tagliatelle. Ecco come si prepara la sfoglia. Su di un ripiano pulito o in una bacinella capiente fare una fontana con la farina 00, in cui si riporranno al centro tutte le uova (sia il tuorlo che l'albume).

Impastare il tutto e fino ad ottenere un composto omogeneo.: sarà pronto quando nella pallina ottenuta si vedranno dei piccoli buchini. Dividere l'impasto in 3 palline, ed avvolgere ciascuna di esse nella pellicola di cellophane e lasciare riposare per 25 minuti in frigorifero.

Passato il tempo di riposo spolverare un tagliere o un ripiano e stendere l'impasto con il mattarello finchè non si ottiene una sfoglia sottile di circa 1 millimetro di spessore. Ricoprire con uno strofinaccio pulito e lasciare riposare per 1 ora. A questo punto utilizzare la sfoglia, tagliandola in svariati modi a seconda delle ricette che si vogliono ottenere. Per esempio con la sfoglia si possono fare le [tagliatelle](#).

[Read More](#)
