



Tagliatelle Romagnole

Fare la [sfoglia](#). Spolverare un ripiano di farina e ripagare la sfoglia in 4, aggiungere altra farina e piegare ulteriormente in 2. Servendosi di un grosso coltello tagliare la sfoglia in striscioline larghe un centimetro.

Smuovere le tagliatelle ottenute in modo che non si attacchino, e stenderle, non ammucchiate in un vassoio. Lasciare seccare per 2 ore.

Cuocere pochissimi minuti in acqua bollente salata e condire con sugo a scelta. Consigliamo la versione con il [ragù](#).

Video: Icaro Communication

[Read More](#)
