

## PAPPARDELLES AUX TOMATES



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de tomates séchées  
au soleil 450g

### INGRÉDIENTS

500  
g



- 500 g de farine italienne
- 5 œufs
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Casser les œufs et réduire en purée le strattu di pomodoro avec un mixeur plongeant. Mettre ce mélange, avec la farine, dans le pétrin et pétrir en une pâte élastique. L'envelopper dans un film plastique et laisser reposer pendant une heure. Passer dans la machine à pâte pour en faire des pappardelles. Fariner régulièrement les rubans. Laisser les pâtes un peu sécher et les conserver dans un récipient fermé au réfrigérateur.