

Bigoli Fatti A Mano

Versare la farina a fontanella su di una spianatoia; al centro mettervi il burro sciolto, le uova intere e tanto latte quanto ne serve per ottenere un impasto consistente. Preparare i bigoli servendosi del bigolaro classico ancora in uso in alcune zone del Veneto (una sorta di piccolo cilindro con torchio) o di altro tipo di macchina per pasta atta a fare questi spaghettoni. Far riposare sulla spianatoia.

Ingredienti

350 G Farina 00

30 G Burro

3 Uova D'anatra

Latte

Note

Preparazione: 45 minuti.