

### Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1 pizca generosa de sal
- 4 huevos (3 enteros y 1 yema)
- 2 cucharadas de aceite de oliva

### Preparación

1. Mezcle la harina y la sal y forme un nido. Vierta los 3 huevos y la yema en el
2. centro del nido. Agregue el aceite de oliva.
3. Bata los huevos lentamente, con un tenedor, hasta incorporar la harina.
4. Amase de 3 a 5 minutos. Deje reposar la masa aproximadamente 30 minutos.
5. Extienda la masa hasta que quede delgada como una hoja de papel y recórtela en las figuras que desee.
6. Cuézala de 1 a 2 minutos (hasta que flote) en una olla con agua hirviendo con sal.
7. Sirva la pasta con su salsa para pasta favorita.
8. ¡Sirva y disfrute!