



fettuccine

- Prepare a massa e abra-a com rolo. A folha deve ter a espessura entre 3 a 5 mm.
- Corte a massa para obter um ou mais pedaços de não mais que 20 cm de largura.
- Utilizando o rolo cortador para fettuccine, pressione-o sobre a massa de modo que corte a pasta em tiras. Polvilhe farinha sobre a massa e separe as tiras uma a uma com as mãos.
- Pegue com cuidado e coloque a pasta em local enfarinhado para secar, ou para melhores resultados, use nossos secadores para pasta.



## Spaghetti

Para preparar o spaghetti, use os mesmos procedimentos do fettuccine, porém utilizando o rolo cortador para spaghetti.



**IMELTRON**

**Eppicotispai**  
GROUP