

Italia, Piemonte, pasta all'uovo fatta a mano. Sono i "tajarin" della cucina piemontese, sono necessarie 36 uova per chilogrammo di farina. La produzione di tajarin presso la cucina dell'albergo Santa Maria nel paese di La Morra (CN). Chef Enza Giardino.



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...



food_003_tajarin_...