



ZELF PASTA MAKEN

Hoeveelheid voldoende voor 4 personen.

Gebruik uitsluitend Italiaanse bloem(grano duro). Gedroogde pasta kan men lang bewaren, of de verse pasta invriezen.

Ingrediënten:

- 100 gram bloem
- 1 ei
- ½ eetlepel olie
- Zout.

Bereiding:

- 1)
Kneed alle ingrediënten tot een soepel deeg.
- 2)
Zet de rollers van de pastamachine op de breedste stand.
- 3)
Verdeel het bolletje deeg in vieren en draai het door de machine. Herhaal dit tot aan de dunste stand.
- 4)
Laat het deeg even ruste en draai vervolgens door het snij gedeelte.
- 5)
Bestrooi met wat bloem en hang het deeg op. Droog ongeveer 15 minuten.
- 6)
Kooktijd, meet een scheutje olie in het kookwater, ongeveer 3 minuten. (voor verse pasta).