PASTA

Hemgjord färskpasta

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **20 min** Portioner: **4-6**

20

Hemgjord pasta - det kan inte bli bättre!

Att dra ihop degen går ganska fort men för bästa resultat bör du låta degen vila i kylen över natten. Pastan på bilden är fylld med rödvinsbräserad högrevsfärs med tomatsås, parmesan och svart tryffel.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

700 gram durumvete/ italiensk \\
1 msk salt/havssalt
5 hela ägg
8 st äggulor
4 msk olivolja
1 kuvert saffran

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp vatten och ta ca 1-2 msk och häll över det på saffranet så det löses upp och blanda sedan med äggulorna.
Pastadegen kan man antingen göra för hand eller använda en baksmaskin. Använder du händerna så formar du ett en grop i mjölet och häller på resten av ingredienserna och arbetar till en smidig deg, kan ta upp till 10-15 minuter. Använder du baksmaskin så blanda alla ingredienser i bunken och knåda på lägsta fart i 5 minuter.

2. Täck degen med plastfolie och låt vila i kylen över natten för bästa resultat.
Dag 2: Dela degen i 4 eller 8 bitar och kavla sedan ut en av bitarna tunnt på ett lätt mjölat bakbord. Nu kan du välja vilken form på pastan du vill ha. För spaghetti och tagliatelle måste du först hälla lite mjöl på degen för att det inte ska fastna när du försiktigt rullar ihop degen en stor rulle för att sedan skära tunna eller tjocka strimlor.
Vill du göra ravioli (som på bilden) så stansar du ut cirklar med hjälp av ett glas eller stansring i önskad storlek och fyll sedan med valfri fyllning. Pensla kanterna med lite äggula och täck sedan med en till degbit och tryck ihop kanterna med hjälp av en gaffel.
Koka pastan ca 4 minuter (6 minuter för ravioli då det är mer deg). Smaklig måltid!