PASTA

Hemmagjord pasta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Hemmagjord pasta är enkelt att göra och fungerar bra att kavla om du inte har tillgång till en pastamaskin.

INGREDIENSER

Pasta
1.5 krm salt
4 msk vatten
3 dl durumvetemjöl
2 msk olivolja
1 st ägg
1 st äggula

Pastavatten
1 krm salt

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg ut allt durumvetemjöl på en ren bänkyta. Forma mjölet till en ring med dina fingrar så att det bildas ett hål i mitten.

2. Knäck ett ägg i mitten av mjölet och tillsätt 1 äggula. Tillsätt sedan olivoljan, 4 msk vatten och 1.5 krm salt.

3. Rör försiktigt runt blandningen med ett finger. Rör medsols och rör i lite mjöl i taget till dess att vätskan och mjölet bildat en deg. Annars finns det en risk att vätskan rinner ut på bänken.

4. Knåda degen i ca 5-10 min. Degen skall bli slät och kännas formbar.

5. Forma degen till en rulle och slå in den i plastfolie. Låt degen vila i kylskåp i ca 1 h.
Om ni har bråttom så går det att använda degen direkt, men den mår bäst av att få vila i kylskåp i alla fall i 30 minuter.

6. Ta ut degen ur kylen. Dela degen på mitten och låt ena halvan behålla plastfolie runt sig.

7. Kavla ut degen på mjölat bord, så rektangulärt och tunt som möjligt. Degen skall bli ca 1-2 mm tunn. Skär degen i ca 0,5 mm längder (för att få tagliatelle). Strö lite mjöl över tagliatellen så att den håller sig fräsch.

8. Ta ut den andra delen av pastadegen och gör likadant med den.

9. Det går självklart bra att använda sig av en pastamaskin istället. Då skär ni ca 1 cm av degen och täcker resterande deg med folie. Kör igenom biten i pastamaskinens breda vals och ändra sedan till mindre och mindre vals till dess att degen blir ca 1-2 mm tunn.

10. Koka upp vatten i en stor och rymlig kastrull. Tillsätt 1 krm salt i det kokande vattnet.

11. Lägg i pastan i det kokande vattnet och låt koka i ca 2-3 minuter, till dess att pastan blir al dente.

12. Häll av vattnet och pastan är klar att servera.

13. Tips på servering: Pasta med hemmagjord pesto.
Recept: Jessica Melin Gustafsson