



PASTA

Hemmagjord pasta

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



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 kylan. 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