



Kotitekoinen pasta

Aineet: 3 dl vehnä jauhoja
1 rkl öljyä
1 muna
1 munankeltuainen
(1-2 rkl haaleaa vettä)
1/2 tl suolaa

Valmistus: 1. Vaivaa kaikki aineet tasaiseksi ja hyvin kiinteäksi taikinaksi.
Lisää lopuksi vesi. Kääri taikina kosteaan liinaan ja laita jääkaappiin vetäytymään muutamaksi tunniksi.
2. Kaaviloi taikina ½ cm paksuiseksi levyksi. Leikkaa levy sentin paksuisiksi suikaleiksi. Venytä suikaleet käsin mahdollisimman pitkiksi luikeroiksi.
3. Keitä pastat kypsiksi runsaassa kiehuvaassa miedosti suolalla maustetussa vedessä (noin 5 minuuttia).
Sekoita silloin tällöin, ettei pasta liimautuisi yhteen keitettäessä. Valuta lävikössä ja tarjoa heti.

www.superkokki.com