

Pasta



Ingrediënten

Met Farina 0.0 (extra fijn gemalen bloem)
Ingrediënten (voor 2-3 personen)
300 g Farina 0.0 (Landruccini)
Scheut olijfolie
3 middelgrote eieren (op kamertemperatuur)
Snufje zout
Vuistregel: 100 g bloem + 1 ei per persoon

Bereiding

1. Maak een bloemheuvel met in het midden een kuiltje.
2. Breek de eieren in het kuiltje en voeg een snuf zout en olijfolie toe. Klop de eieren voorzichtig los met een vork en meng steeds een beetje bloem van de rand mee. Het mengsel wordt dikker, gebruik nu je handen. Kneed het deeg ongeveer 10-15 minuten tot het soepel, elastisch en glad is. Tip: Als het deeg te plakkerig is, voeg een klein beetje bloem toe. Tip: Als het deeg te droog is, wat olijfolie toe.
3. Rusten: Vorm een bal, wikkel in plasticfolie of dek af met een kom en laat het minimaal 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Dit maakt het deeg makkelijker uit te rollen.
4. Bestuif je werkblad met opnieuw met Farina o.o. Rol het deeg uit met een deegroller of gebruik een pastamachine. Werk in delen en rol steeds dunner uit tot je bijna je hand erdoorheen ziet.
5. Breng ruim water aan de kook met zout (het water moet smaken als de zee).
6. Kook verse pasta 2-4 minuten, afhankelijk van de dikte. Hij is gaar zodra hij boven komt drijven en beetgaar is.
7. Serveertip! Hou het simpel: olijfolie, verse basilicum en Parmezaan. Of een snelle saus van knoflook, tomaat en een scheut pastawater voor extra binding.