

Pastadeg 1

680 g durumvetemjöl
5 ägg
4 äggulor
2 msk olivolja
salt

Gör så här

Variant 1

Blanda alla ingredienser i matberedare och kör i 1 minut.

Variant 2

Mät upp mjölet i en skål eller på ett bakhord. Vispa ihop ägg, äggulor, salt och olja.

Häll blandningen i en grop i mjölet. Arbeta ihop mjölet och knåda degen tills den är elastisk.

Täck över degen och låt den vila i kylskåp i 30 minuter till en timme.

Dela degen i fyra delar. Kavla degen i antingen pastamaskin eller för hand. Degen ska bli mycket tunn, cirka en millimeter.

Skär ut olika former.

Vill man ha bandspagetti rullas degen till en rulle och skärs sedan i tunna skivor som sedan kan rullas ut.

Låt pastan torka lite innan den kokas.

Koka i en stor gryta med mycket, lättsaltat, vatten.

Tänk på att färsk pasta ska koka avsevärt kortare tid än torr pasta.

Kontrollera om pastan är klar redan när vattnet åter kokar upp.