

パスタ



材料

強力粉……50g
セモリナ粉……50g
トウキ葉粉末……1g
卵……1個
オリーブ油……大さじ1/2
塩……少々
打ち粉（強力粉）

作り方

- ① 強力粉、セモリナ粉、トウキ葉を合わせてふるう。
- ② 卵にオリーブ油と塩を入れよく混ぜる。
- ③ 粉の中央にくぼみを作り、②を小さじ1残して入れる。
- ④ 卵液が全体に行き渡るようにすばやく混ぜる。様子をみて残した②を入れる。手のひらを底に押しつけるようにしてこねる。
- ⑤ 一つにまとめてしっかりこねる。
- ⑥ 表面がなめらかになったら丸める。乾燥しないようにポリ袋に入れて30分ほど休ませる。
- ⑦ 打ち粉をふった捏ね板に出し、めん棒で伸ばしていく。
- ⑧ 生地のを厚さを均一にして、15cm×80cm程度まで伸ばす。
- ⑨ 折りたたんで8mm幅に切る。
- ⑩ 3Lの湯を沸かし、塩大さじ1/2を加えてゆでる。