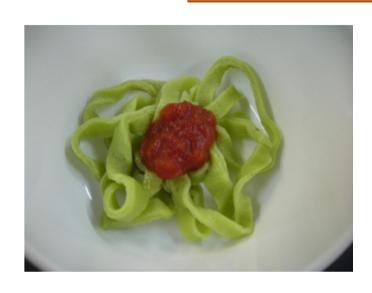
パスタ



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。
- ❸ 粉の中央にくぼみを作り、 ②を小さじ1残して入れる。
- ② 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。

- 3 生地の厚さを均一にして、15cm×80cm程度まで伸ばす。
- り 折りたたんで8mm幅に切る。
- 3Lの湯を沸かし、塩大さじ1/2を加えてゆでる。