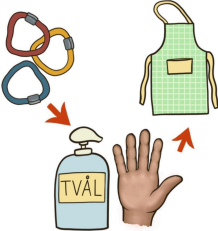






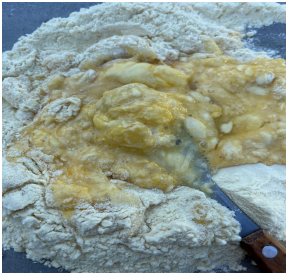





Pasta- 2 portioner



Redskap	Ingredienser
dl-mått msk-mått kniv kavel gaffel glas att knäcka ägg i stor kastrull med lock pastaslev	2,5 dl durumvetemjöl 2 ägg 0,5 msk olivolja salt till pastavattnet cirka 0,5 msk/liter vatten

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Lägg mjölet i en hög på arbetsbänken.<input type="checkbox"/> Gör ett grop mitt i mjölhögen. <p>Du kan trycka ner dl-måttet så får du en fin grop!</p>
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Knäck ett ägg, i glaset.<input type="checkbox"/> Häll ägget i gropen.<input type="checkbox"/> Gör på samma sätt med ägg nummer 2.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Häll i ½ msk olivolja i gropen.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Blanda ihop lite i taget med hjälp av en gaffel.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ta lite mjöl på händerna. <input type="checkbox"/> Knåda degen i minst 10 minuter så att den blir mjuk och smidig.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dela degen i två bitar. <input type="checkbox"/> Forma dem till rektanglar.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lägg degbitarna i en plastpåse. <input type="checkbox"/> Lägg påsen i kylen i 30 minuter.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lägg lite mjöl på arbetsbänken. <input type="checkbox"/> Dra ut en av degbitarna till en lite större rektangel.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kavla ut degen TUNT med hjälp av en kavel. <input type="checkbox"/> Du kan behöva lyfta och vrida på degen medan du kavlar. <p>Degen ska inte fastna på bordet, ha på mer mjöl i så fall.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Skär din pasta i den bredd du vill ha den. *Smala = Linguini *Lite bredare = Tagliatelle *Lite bredare ändå = Fettuccine *Breda (2-3 cm) = Parpadelle
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Skaka isär pastan med fingrarna. <input type="checkbox"/> Kavla ut degbit 2 och gör på samma sätt med den.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Koka upp kallt vatten och salt i en stor kastrull. <input type="checkbox"/> Lägg på locket, så kokar det upp snabbare.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> När vattnet kokar lägger du ner pastan. <input type="checkbox"/> Inget lock! <input type="checkbox"/> Låt koka livligt i ca 2 minuter.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ta upp pastan med hjälp av pastasleven och lägg upp direkt på tallrikar. <input type="checkbox"/> Servera tex med tomatsås och riven ost.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diska och plocka undan efter dig.
	<p>Du kan göra pastadeg på enbart mjöl och vatten.</p> <p>Durumvetemjöl är extra bra till pastadeg då det innehåller mer gluten och protein. Degen blir smidigare och håller ihop bättre men måste också knådas mer för att man måste dra ut glutentrådarna ordentligt.</p>

