

# Home Made Tagliatelle

Autor: **Mooniaa**

Przepisów: 6 Ocena: 74



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Mooniaa | Smaker.pl

## Składniki:

- jajko, 1
- mąką, 80/100g
- oliwa z oliwek, łyżka
- sól, szczypta
- zielone pesto, 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 W zależności od tego czy makaron ma być samodzielny danie czy też będzie podawany z dodatkiem warzyw lub mięs wybieramy odpowiednio 100 lub 80 g mąki pszennej (30-40 jak gotujemy makaron do rosółu).
- 2 Zagniatamy gładkie ciasto z mąki, jajka, oliwy i soli. Podana ilość składników dotyczy jednej porcji makaronu. Zasada jest taka, że na każdą osobę przypada jedno jajko i 80 lub 100 g mąki. Jeżeli ciasto będzie za twarde to dodajemy odrobinę wody.
- 3 Tak przygotowane ciasto owijamy ściereczką i ostawiamy w chłodne i suche miejsce na około 30 minut. Po tym czasie należy cieniutko rozwałkować ciasto na kształt okręgu.
- 4 Rozwałkowane ciasto dzielimy na poł i składamy tak aby zaokrąglone części ciasta były w środku. Następnie posypujemy ciasto obficie mąką i zwijamy delikatnie w rulonik.
- 5 Kroimy nożem na paski o szerokości około 0,8-1 cm. Delikatnie rozkładamy na ściereczce do wysuszenia. Gotujemy około 5 minut w osolonej wodzie.
- 6 Makaron można podawać z pesto i skropione oliwą z oliwek. SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: