



MILJØVENNLIG HJEMME LAGET PASTA

5, STIFTELSEN DAVINCI MONTESSORISKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1	Skål	Timian fra kjøkkenhagen på skolen
1	Ts	Olje
0.5	Ts	Salt
2	Stk	Eggeplomme
2	Stk	Hvitløkfedd
1	Ts	Sukker
2	Stk	Egg
1	Stk	Løk
2	Ss	Hakket frisk basilikum
250	Gram	Mel
3	Ss	Balsamicoeddik
1.5	Ss	Tomatpuré
800	Gram	Hermetiserte plommetomater
0.25	Ts	Pepper

SLIK GJØR DU:

- 1** Pasta:
Sikt melet i en liten haug på arbeidsbordet og lag en fordypning midt i haugen. Ha i salt, hele egg og eggeplommer.
- 2** Bland ingrediensene sammen med en gaffel eller med fingertuppene. Bland forsiktig inn litt og litt mel til alt er blandet
- 3** Når nesten alt melet er absorbert i melet kan du samle alt til en deig med hendene. Deigen skal knas i minst 5 minutter. Den kan mange ganger kjennes litt hard ut til å begynne med, men etter hvert som du knar vil du kjenne at den blir smidigere og lettere å jobbe med.
- 4** Pastadeigen er ferdig knadd når den er myk, smidig, elastisk, varm og god. Hvis den kleber litt til benken drysser du bare på litt mer mel og knar litt til.
- 5** Pakk pastadeigen godt inn i plastfolie, eller legg den i en tett pose. Deigen skal hvile i 30 minutter før du kjevler den ut eller kjører den gjennom pastamaskin
- 6** Pakk ut pastadeigen og legg den på en melet kjøkkenbenk. Form deigen til en firkant med ca. samme bredde som pastamaskinens inntak. Still maskinen på det tykkeste hakket(0) og kjør/sveiv deigen gjennom.
- 7** Sett pastamaskinen på ett hakk tynnere (1) og kjør deigen igjennom. Fortsett med ett hakk til (2) og brett deigen fra endene inn til midten slik at du får en jevn rektangulær pastaplate med rette kanter.
- 8** Kjør pastaen igjennom maskinen igjen på det tykkeste (0) og fortsett slik på alle trinnene helt til du har deigen så tynn som du vil ha den. Vanligste trinn for ravioli, spagetti og tagliatelle er trinn 6 på maskinen.

Skal du lage ravioli har du nå gjort alt helt frem til fylling. Se link til oppskrift på ravioli under, for ytterligere fremgangsmetode. Skal du lage spaghetti eller tagliatelle deler du pastaleiven opp i lengder à ca. 30 cm. Deretter kjører/sveiver du dem igjennom tagliatellehjulet eller spaghettihjulet på pastamaskinen

10

Tomat saus:

Finhakk løk og hvitløk og fres mykt i smør i en kjele. Tilsett tomatpuré og fres videre i ett minutt.

11

Ha i tomater, eddik, basilikum, sukker, salt og pepper og la småkoke i ca. 40 minutter. Rør underveis. Tomatene vil knuses ettersom de koker. Smak til med salt og pepper.