

PASTA

250 gs. de farina

2 ous (2 ous per cada 250 gs. de farina)

(Si s'hi posa alguna verdura que afegeixi humitat, llavors es pot necessitar una mica més de farina)

1 culleradeta de sal

Opcionalment:

200 gs. d'espínacs congelats o pastanagues

Si es fa amb espínacs o pastanaga, bullir la verdura, escórrer-la i saltejar-la en una paella amb oli.

Tot seguit trinxar la verdura amb el braç elèctric ben fina i en el cas de la pastanaga, colar-la mitjançant un colador xinès.

Barrejar l'ou amb la verdura trinxada i després amb la farina i la sal, fins aconseguir una massa fina que es pugui estirar sense que s'enganxi (si convé afegir-hi algun quantitat addicional de farina a miques).

Estirar la massa amb un rodet (o amb la maquineta de fer pasta) fins que quedi ben prima.

Posar una mica de farina pel damunt i escampar-la fregant suaument amb la ma pels dos costats. (Si la peça és massa gran per a girar-la amb facilitat, es pot tallar en dos o tres trossos, doncs finalment s'haurà de tallar a peces petites).

Depenent de la humitat de la massa, deixar-la reposar fins que es noti que la pasta no s'enganxa gens.

Tallar-la per exemple amb un ganivet de pernil (o amb la maquineta de fer pasta), donant-li la forma que es vulgui (tallarines, cintes, quadradets, etc.).

Bullir la pasta amb aigua i sal i servir-la al gust. La pasta fresca necessita menys temps per coure que la seca i per tant, el temps de bullir pot estar en alguns casos en 2 minuts i en altres en 5 minuts.