



ПРЯСНА ПАСТА

Насладете се на вкуса на прясно приготвена паста само с 3 съставки - яйца, семола и бяло фино брашно. В различни региони в Италия рецептите варират в зависимост от това с какво брашно е приготвена пастата и дали към нея се добавя сол, вода или зехтин. Представяме Ви една вариация, но Вие, разбира се, можете да я промените според Вашите предпочитания.

Можете да обогатите тестото с различни вкусове и аромати, на които никой не може да устои - спанак, цвекло, куркума, морков, чушка, лилав картоф и други допълнителни съставки, които Ви вдъхновяват.

Необходими продукти за 4 порции

- 4 средно големи яйца
- 200 г бяло фино пшеничено брашно
- 200 г фино брашно от твърда пшеница (семола)
- 3 с.л. зехтин
- 70 г масло
- 2-3 скилидки чесън
- кората от 1 лимон
- 100 г пармезан
- черен пипер



Начин на приготвяне

Отмерете 200 г бяло фино брашно от пшеница и 200 г фино брашно от твърда пшеница (семола). Смесете ги в голяма купа, в купата на кухненския робот (ако използвате такъв) или директно на кухненския плот. След като двете брашна са смесени добре, добавете яйцата. Омесете тесто, като имате предвид, че трябва да се получи твърдо тесто.

Ако желаете да оцветите тестото в ЗЕЛЕНО с магданоз, босилек или спанак, блендирайте заедно с яйцата и след това добавете сместа към брашното.

Ако желаете да оцветите тестото в ЖЪЛТО с куркума, добавете подправката на прах към яйцата, блендирайте заедно и след това добавете сместа към брашното.

Ако желаете да оцветите тестото в ЛИЛАВО с лилав картоф, блендирайте предварително сварения картоф заедно с яйцата и след това добавете сместа към брашното.

Ако желаете да оцветите тестото в ЧЕРВЕНО с цвекло, блендирайте предварително свареното цвекло заедно с яйцата и след това добавете сместа към брашното.

Ако желаете да оцветите тестото в ОРАНЖЕВО с чушка или морков, блендирайте предварително сварения морков или изпечена и обелена чушка заедно с яйцата и след това добавете сместа към брашното.

След като замесите тестото, оставете го в купа, завита с кухненска кърпа за 15-20 минути.

Разточете тестото с дебелина около 3 мм с помощта на точилка или машина за паста. Набрашнете тестото и го навийте на руло, без да го притискате плтно. Нарезжете го на тънки ивици с помощта на остър нож за тесто или машина за паста.

Сварете пастата за 3-4 минути във вряла подсолена вода.

Разтопете масло в тиган на тих огън и добавете 3 с.л. зехтин. След като мазнината се загрее достатъчно, добавете 2-3 скилидки пресован чесън. Когато чесънът придобие златист загар, добавете сварената паста заедно с няколко супени лъжици от водата, в която се е варила.

Настържете кората от 1 лимон, разбъркайте и сервирайте. Поръсете с черен пипер и пармезан.

Добър апетит!