

美味！伊達な御馳走

～材料～ 2人分

強力粉	100グラム
オリーブオイル	小さじ1
塩	ひとつまみ
卵	一個



【生パスタ】

～作り方～

1

材料をボウルに入れ、混ぜる。

2

生地がまとまるまで混ぜる。

3

生地がまとまったら、板に打ち粉をして表面が滑らかになるまで、こねていく。

4

表面が滑らかになったら、二つに分けて、ラップに包み15分以上生地を休ませる。

5

板に打ち粉をする。15分以上休ませた生地を、手のひらで軽く伸ばし、麺棒で十字方向に伸ばしていく。

6

厚さが2mm程度になったら、再び打ち粉をして生地を切りやすいように、四角に折る。対角線上を丸めると四角になります。

7

好みの太さに切っていきます。切ったら、麺をほぐし打ち粉をしておく。

8

茹で時間は約3分

～ポイント～

生地を15分以上休ませること。
生地を伸ばす厚さに気を付ける。