Домашни Папардели

За подготовката на свежа паста се мисли дека е многу тешка, но всушност многу е лесна ако следите неколку едноставни правила. Свежата паста е поефтина од купената сушена паста, а вкусот е неспоредливо подобар. Овде правиме папардели кои потекнуваат од Тосканија.

Состојки:
- 200 грама брашно
- 2 јајца
- 1 врзопче босилек
- 50 грама путер
- палента

Чекор 1
Пастата е едноставна. Сто грама брашно и едно јајце по човек. Овде правиме јадење за двајца, што значи дека двојно ја зголемуваме дозата.

Почнете да ги мешате брашното и јајцата со раце. Ќе Ви треба малку време за да добиете тесто, но потрудете се јајцето да биде рамномерно распоредено низ брашното.

Кога ќе ја добиете посакуваната густина на тестото, покријте го со целофан и оставете го да се излади во фрижидер еден час.

Чекор 2
Извадете го тестото од фрижидер и оставете го да се загрее на собна темература. Така ќе биде полесно за размесување.

Ако имате машина за правење паста тоа можете да го сторите и без сукалка, но заштедете си околу две до две ипол илјади денари и расукајте го на површина попрскана со малку брашно. Вложете малку труд и потрудете се тоа да биде што е можно потенко.

Чекор 3
Земете остар нож или специјално ноже за паста и почнете да сечете долги ленти широки околу 5 сантиметри.

Потоа ставете ги на чинија и покријте ги со палента за да не се залепат едни за други. Оставете ги да се исушат на воздух околу 20 до 30 минути.

Чекор 4
Сварете ги папарделите во зовриена вода со малку сол и маслиново масло – околу 2 до 3 минути. Свежата паста не треба долго да се вари, но запомнете дека таа продолжува да се вари дури и откако ќе ја извадите од водата.

Чекор 5
Пастата ја сервираме со едноставен сос од путер и босилек. Стопете го путерот заедно со исечканиот босилек. Ставете ја сварената паста и измешајте, и спремни сме за сервирање.

Сервирајте во чинија со малку рендано сирење или пармезан одозгора.

Совет
Постојат многу различни Италијански видови паста и луѓето мислат дека м треба машина за паста, но со овој рецепт можете да ја направите и без машина.

Сакате да ја знаете тајната за добра паста? Добри јајца и добро брашно... и тоа е се!

Користени производи:

Тава за пржење

Тава со рачки

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk