

<【レシピ】粉から作ろう！お家で簡単手打ちパスタセット>

【材料】 1回分（2～3人前分）★はご用意ください

・デュラム小麦の手打ちパスタ粉	—————	1袋（200g）
・打ち粉	—————	適量
★塩	—————	ひとつまみ
★オリーブオイル	—————	小さじ2
★水	—————	100cc

【使用する道具】

- ・ボウル
- ・ラップ
- ・麺棒
- ・包丁

【生地づくり】

- 1) ボウルにデュラム小麦の手打ちパスタ粉と塩、オリーブオイル、水100ccを順番に入れる。
- 2) 粉全体に水分が行き渡るように指先を使ってかき混ぜる。
- 3) そぼろ状になってきたら押すようにこねていき、ひとかたまりになったら台に移して体重をかけてこねていく。
- 4) 粉っぽさがなくなり生地表面のざらつきがなくなってきたら、ラップに包んで15分ほど常温でねかせる。
- 5) 織り込むように体重をかけながらこねていき、再びラップに包んで15分ほど常温でねかせる。
- 6) 生地の完成



【オレキエッテ（ショートパスタ）】

耳たぶの形をしたショートパスタ。モチモチとした食感が特徴。茹で時間は3分～4分ほど。



生地を麺棒で約2cmの厚さに伸ばし、3分の1に切り分ける。



切り分けた生地を手で直径1～1.5cmの棒状に伸ばす。



打ち粉を振って1～1.5cmの幅にカットする。

使用していない生地はラップに包むなど乾かないように気を付けましょう！



断面が上下になるように立たせ、一つずつ親指で断面を上から押しつぶすように成形する。



完成。

【タリアテッレ（ロングパスタ）】

イタリア語の tagliare（切る）が語源の平打ちパスタ。ボロネーゼソースなどを合わせるのが一般的。茹で時間は1分30秒～2分ほど。



生地に打ち粉をして麺棒で1～2mmの厚さに伸ばす。



折りたたんで約5mmの幅でカットする。



切り口がくっつかないように打ち粉を振る。



完成。
1人前ずつに分けておく。