

# 美味!伊達な御馳走



## ～材料～

強力粉	100 グラム
卵	1 個
塩	ひとつまみ
オリーブオイル	小さじ 1

## 【生パスタ】

## ～作り方～

1

材料をボウルに入れ、生地がまとまるまで混ぜる。

2

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。

3

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。

4

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。

5

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。

6

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。

7

茹で時間は約 3 分