

タリアテッレ（生パスタ）

材料（でき上がり400g）

強力粉170g、デュラムセモリナ粉70g、卵黄175g（8～9個分）、EXV（エキストラバージン・オリーブ油）5cc、塩2g



作り方

- 1 大きめのボウルに、強力粉、デュラムセモリナ粉をふるいにかけて入れ、塩を入れて混ぜる。中央をくぼませて、卵黄を3分の2くらい入れ、EXVを入れて、固まりをバラバラにするようにして混ぜる。残りの卵黄を加えて混ぜ、パン粉のようになったら、全体をまとめて、混ぜ合わせるように練り込む。
- 2 全体が均一に練り込まれたら、2つに分けて丸め、ラップにくるんで冷蔵庫で30分寝かせる。
- 3 冷蔵庫から生地を取り出し、打ち粉（強力粉、分量外）をふって、綿棒で8～10mmの厚さまで延ばす。
- 4 パスタマシーンにかける。最初は7mmを2回、6mmを1回。両端を折って、折った端を綿棒で延ばし、再度7mmから3mmまで1回ずつかける。最後に2mmを2回かける。
- 5 延ばし終えた生地を、包丁で2.5cmの長さに切り、6.5mmの切り刃にかける。全体を打ち粉でまぶし、1人前ずつに（100gなら4つに、80gなら5つに）丸める。



料理のポイント

- 1 卵黄の量で水分を調節します。練り終えたときに、耳たぶより少し固いくらいが適当です。
- 2 綿棒で延ばすときは、幅をパスタマシーンに合わせてます。
- 3 このパスタのゆで時間は、1分10秒です。