Základní recept na italské těstoviny

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- **podle potřeby**
- mouka na podsypání 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 špetka
- vlažná voda 1 dl
- hladká mouka 300 g
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku nasypeme na vál a promícháme se špetkou soli (solíme málo, jinak by těsto špatně vysychalo). Do mouky uděláme důlek, do něhož opatrně nalijeme vejce rozšlehaná s vlažnou vodou, zároveň těsto zpracováváme nožem. Nakonec hmotu hněteme důkladně rukama, až vypracujeme hladké těsto.

Takto připravené těsto dále zpracováváme podle příslušných receptur.

Doporučení: Ze základního receptu na italské těstoviny můžeme připravit tagliatelle (širší nudle), lasagne, cannelloni, tortellini, ravioli, barevné těstoviny.