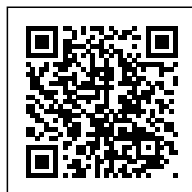




SPINĀTU TAGLIATELLE NO HUGO



Tagliatelle itāliski jeb makaroni garie, platie. Vienkārši, ātri, veselīgi, un pašu gatavoti garšos daudz



labāk. Šī receptes versija ir bez olām, tāpēc piemēroti arī vegāniem.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

300 gr miltu, Semolina vai Durum, bet derēs arī parastie

150 gr svaigu spinātu

Sāls

3 ēdk olīveļļas

Pieeja:

Blenderī lieciet miltus, nosusinātus spinātus, nedaudz sāls un olīveļļu. Visu kārtīgi sablenderējiet. Mīklu pārmīciet vēlreiz ar rokām līdz izveidojas gluda, stingra mīkla. Pārklājiet ar dvieļi un ļaujiet tai atpūsties vismaz 15 minūtes.

Tālāk mīklu izrullējiet plānā kārtā, palīgā ņemot miltus, ja tā līp pie dēlīša. Ar asu nazi sagrieziet garas, pēc iespējas vienāda platuma strēmeliņas.

Beigās rīkojieties kā ierasts ar makaroniem – beriet vārošā sālsūdeni un vāriet līdz gatavībai.

GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo

