

Glutenfri Färskpasta

Portioner: 2

Tillagningstid: 15 minuter + kottid 3 minuter

Färsk glutenfri pasta och en läcker tomatsås är en perfekt kombination. Du behöver bara mjölmix, ägg och en kavel!

Ingredienser

2 dl Viljatuotes Glutenfri Pizza & Streetfood Mix

2 ägg

Instruktioner

1. Mät upp mjölet i en skål och gör en grop i mitten.
2. Knäck i äggen och knåda till en jämn deg.
3. Forma till en tjock platta och låt vila i plastfolie i rumstemperatur i ca 10 min.
4. Mjöla bordet med rismjöl och kavla ut degen tunt – eller använd pastamaskin.
5. Skär i önskade strimlor.
6. Koka pastan i rikligt saltat vatten i 2–3 minuter.
7. Lyft direkt på tallrik, skölj ej.
8. Servera varm.