



Colorful friend's

なま つく 生パスタを作ろう♪

ねん 年 がつ 月 にち 日

てじゆん よ ていねい さぎょう すず 手順をよく読んで、丁寧に作業を進めましょう！



ざいりょう ひとり ぶん 材料 (一人分)

- きょうりきこ しお こ ぶん こ こ
 ★強力粉 → 100グラム ★塩 → 小さじ3分の1 ★オリーブオイル → 小さじ1 ★卵 → 1個
- ゆ しお ひと う こよう きょうりきこ てきりよう
 ・茹でるときの塩 → 一つまみ ・打ち粉用の強力粉 → 適量 ・レトルトの pastaソース

つく かた 作り方

① ★を大きめのボウルに入れて混ぜ、まとまってきたら手でこねる。
 (なめらかで耳たぶくらいの柔らかさになるまで、力強くこねる)



② 半分に分けてラップにくるみ、冷蔵庫で15分間冷やす。
 (その間に、パスタを茹でる鍋に水と塩一つまみを入れて火にかけておく)

③ まな板にラップをしいて、生地を棒で1, 2ミリの薄さに伸ばす。
 (大人の手に手伝ってもらいながら、できるだけ薄く伸ばしましょう♪)



ラップごとまわしながらのばす！

④ 表面に打ち粉をして三つ折りにし、5ミリくらいの細さに切る。

じょうぎ 5ミリ定規になっています♪



⑤ 沸騰した鍋にパスタをほぐしながら入れる。

⑥ 3分くらいでパスタが浮いてきたら茹で上がり！お湯を切ってお皿に盛り付けましょう。

⑦ ソースを温めてパスタにかけたら出来上がり♪