

Pasta in brodo

Ingrediënten:

voor de pasta, ca. 300 gram

100	gr	bloem
100	gr	grove pastabloem van durum, tipo 0 semolina
2		eieren
		extra bloem

Bereiding:

Doe de beide soorten bloem in een grote kom of maak er een berg van op de werkbank. Maak een kuiltje en breek daar één voor één de eieren in.

Kneed dit 10 minuten tot een glad deeg. Dek het deeg af met plasticfolie en plaats het 30 minuten in de koelkast tot het verder verwerkt wordt.

Met een deegroller, een rechte wijnfles in wat plasticfolie gewikkeld of een pastamachine kunnen er vervolgens vellen van gerold worden. Gebruik steeds een beetje bloem als anti-plak.

Rol de vellen losjes op met wat bloem ertussen. Snij de rolletjes met een keukenmes in stukken van gelijke breedte, voor tagliatelle circa 6 mm breed. Rol ze meteen weer uit en leg ze uitgespreid

Voor de brodo:

water
bleekselderij
wortel
ui
wat blaadjes salie en/of peterselie
gemalen peper
een dikke plak gekookte ham

Breng water, gesneden groente en ham aan de kook. Laat een half uur op laag vuur trekken. Haal de ham er uit en snij deze in kleine stukjes.

Breng de bouillon op smaak met gemalen peper en zout.

Serveren:

Breng de bouillon aan de kook met de vulling en de pasta. Zodra de pasta gaat drijven is die wel ongeveer gaar. Probeer een sliertje. Schep in diepe borden en strooi er wat fijngesneden peterselie over.