

Tijesto za zelenu tjesteninu



Na svakih 300 g glatkog brašna:
3 jaja (2 bjelanjka i tri žutanjka)
2 TL ulja
1/2 TL soli
80 g fino piriranog špinata
Za 2 osobe (450 g gotove tjestenine) je dovoljno 300 g brašna.



Razdvojite bjelanjke od žutanjaka. Tako će te moći kontrolirati tvrdoću tijesta.

U posudu dodajte brašno i u sredini napravite rupu u koju prvo dodajemo žutanjke i sol te ulje i špinat.

Promješajte i dodajte bjelanjke, ako je potrebno dodajte još jedno jaje (zavisno o tome koliko brašno pije i koliko je vlažan špinat).



Izvadite na dasku te rukama (ja još nisam vidio kućnu mašinu koja može mjesiti ovo tijesto) umjesite čvrsto, ali ipak elastično tijesto.

Pokušajte kad mjesite da dodate što manje (bolje uopće ne) brašna.

Ovo je osnova za svu zelenu tjesteninu.



Razvaljajte tijesto u više prolaza, valjkom još bolje mašinom za tijesto u komade duljine 20-25 cm. Debljina ovisi o tome šta će te poslije raditi iz njega.

Za lasanje, malo deblje tijesto recimo 3mm, za tagliatelle oko 2mm. Pravi osjećaj će te dobit kad sami pokušate..

Ako nemate mašinu za tijesto, tagliatelle možete iz dobro nabrašnjelog i u rolu savinutog tijesta izrezati nožem.