



Σπιτικά ζυμαρικά

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

3 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

5'

Χρόνος
Ψησίματος

6-8

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., ή σκληρό
- 5 αβγά, μεσαία
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. αλάτι

Για τη σύνθεση

- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κ.γ. θυμάρι
- αλάτι

Για το σερβίρισμα

- γραβιέρα
- πιπέρι
- βασιλικό

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, τα αβγά, το ελαιόλαδο, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη. Συνεχίζουμε να ζυμώνουμε με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μια σφιχτή ζύμη.
- Τυλίγουμε με μεμβράνη και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες. Μπορούμε να αφήσουμε τη ζύμη στο ψυγείο μέχρι 3 μέρες.
- Κόβουμε το 1/6 από τη ζύμη και ανοίγουμε με έναν πλάστη σε πολύ λεπτό φύλλο. Εναλλακτικά, περνάμε από μηχανή ζυμαρικών, ξεκινώντας από τη μικρή σκάλα. Σταδιακά αυξάνουμε τη σκάλα με ελάχιστο αλεύρι αν δυσκολεύεται η ζύμη να περάσει από τη μηχανή ζυμαρικών.
- Τυλίγουμε τα φύλλα στη μέση 2-3 φορές και κόβουμε με ένα μαχαίρι σε λεπτές ταλιατέλες. Σε αυτό το σημείο μπορούμε να τις αποξηράνουμε ή να τις βάλουμε στη κατάψυξη. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλη τη ζύμη.

Για τη σύνθεση

- Σε κατσαρόλα με νερό που βράζει βάζουμε αλάτι, τα ζυμαρικά και βράζουμε 3-5 λεπτά ανάλογα το πόσο χοντρά είναι. Σουρώνουμε και κρατάμε στη άκρη.
- Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε το βούτυρο.
- Μόλις λιώσει το βούτυρο και κάψει βάζουμε το σκόρδο ολόκληρο, το θυμάρι, τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε 50 γρ. νερό από τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.
- Σερβίρουμε με γραβιέρα, πιπέρι και βασιλικό.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

320 Θερμίδες (kcal)	8.4 Λιπαρά (γρ.)	2.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	48.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	12%	13%	18%
0.0 Σάκχαρα (γρ.)	12.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.4 Αλάτι (γρ.)
0%	24%	7%	23%