

## Fresh Pasta with Rururoso

An original recipe from Funaba English Kitchen

### Basic pasta

#### Ingredients:

Rururoso 260 grams	Salt for boiling
Olive oil 1 Tablespoon	Flour for rolling
Eggs 3	

#### Directions:

1. Mix the Rururoso, olive oil and eggs in a large bowl. The dough should be firm but soft enough to knead. Gradually add water if necessary.
2. Knead for 10 minutes, wrap with saran wrap and refrigerate for 15 minutes or more.
3. Cut the dough into 4 pieces. Roll out with a pasta machine or to 2 mm thickness with a rolling pin.
4. Cut the dough into your preferred pasta and boil in salted water for 3~5 minutes. Be sure to use plenty of salt in the water.
5. Drain, mix with your preference of sauce and eat.

### Variation 1: Spinach pasta

#### Ingredients:

Rururoso 260 grams	Salt for boiling
Eggs 2	Flour for rolling
Spinach paste (pure' 1/2 bunch boiled spinach with 2 Tablespoons olive oil)	

### Variation 2: Tomato pasta

#### Ingredients:

Rururoso 300 grams	Salt for boiling
Eggs 2	Flour for rolling
Tomato paste 100 ml	Olive oil 1 Tablespoon
Dried basil 1/2 teaspoon	

## ルルロッソで生パスタ

### プレーンパスタ

材料:

ルルロッソの粉 260グラム

オリーブ油 小さじ1

卵 3個

湯でるために塩

打ち粉適量

作り方:

1. 大きめのボールにルルロッソ、オリーブ油と卵を合わせます。生地が固めになるが、こねられる程度。固すぎる場合は水を少し足す。
2. 生地を10分しっかりとこねて、ラップしてから15分ぐらい冷蔵庫でねかす。
3. 生地を4等分にしてから めんぼか、パスタマシーンを使って2mm の厚さまでのばす。
4. 生地をお好みのパスタ形に切ってから3~5分ゆでます。茹で水には塩を多めにすることがポイントです。
5. 水を切って、お好みのソースでパスタをあえてから召し上がります。

### バリエーション1 ほうれん草入りパスタ

材料:

ルルロッソ 260グラム

卵 2個

ほうれん草のペースト（ほうれん草1/2袋を湯で、オリーブ油大さじ2とピューレして作る）

湯でる為の塩（多め）

打ち粉

### バリエーション2 トマトバジル入りパスタ

材料:

ルルロッソ 300グラム

卵 2個

トマトペースト 100ml

ドライバジル小さじ 1/2

湯でる為の塩（多め）

打ち粉

オリーブ油 大さじ1