

Till 8 - 10 portioner

- 500 g durumvetemjöl
- 200 g hela ägg
- 120 g äggula
- 1 msk olivolja
- 1 tsk salt

Häll mjölet på ett bakbord och forma ett hål i mitten. Häll övriga ingredienser i hålet och arbeta ihop. Kladdigt till en början men så småningom blir det en blank och smidig deg. Plasta in degen och låt den vila i kyl i minst 6 timmar. Kavla och skär som det behagar. En pastamaskin förenklar arbetet betydligt.