



### Hjemmelavet Pasta (Fettuccini) – oksekød i gorgonzolasovs

<p><b>Grundopskrift : (Fettuccine)</b> 250 g pizzamel 50 g durummel 3 hele æg 1 spsk. olie</p>	<p>Melet hældes i en skål. Æggene slås ud og tilsættes sammen med olien. Ingredienserne røres sammen med en gaffel. Når melet har opsuget æggene, æltes dejen godt igennem med hænderne i ca. 10 minutter. Den skal være blank, elastisk og have en passende sejhed. Hvis den er for fast, så tilsæt lidt vand. Er den for fugtig og klistret, så tilsæt lidt mere mel.</p> <p>Hviler ca. 10 minutter, hvorefter den udrulles på en pastamaskine. Dejen rulles igennem pastamaskinens valser op til 7 gange, så der dannes tilpas tynde plader. Dejpladerne hviler ca. 5 minutter, inden de skæres i tynde strimler.</p> <p>Kan opbevares i køleskab forsigtigt spredt ud på en bakke så strimlerne ikke klumper sammen.</p> <p>Koges 2 minutter i kogende, letsaltet vand. Spise straks efter...!!!!</p>
<p>150 g oksekød 1 porre 1/3 blegselleri Timian – 1 tsk 2 dl fløde 75 g gorgonzola salt/peber</p> <p><b>Parmesanost</b></p> <p><b>Persille</b></p>	<p>Porre i tynde skiver og blegselleri i tynde skiver svitzes i 1 ss smør og står derefter over svag varme (1) med i låg mindst 20 minutter.</p> <p>Skru op for varmen og tilsæt oksekødet. Rør i det til kødet er gråt.</p> <p>Tilsæt timian og fløde. Kog igennem og tilsæt til sidst osten. Rør til den er smeltet.</p> <p>Serveres på tallerkener: Først fettuccini, så saucen med kødet i og til slut et drys ost og hakket persille.</p> <p>MUMS...!</p>