

เส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์	200	กรัม
2. แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	50	กรัม
3. แป้งสาลีเอนกประสงค์ (แป้งนวล)	20	กรัม
4. ไข่ไก่	55	กรัม
5. น้ำมันถั่วเหลือง	15	กรัม
6. เกลือ	3	กรัม
7. เบกกิ้งโซดา	3	กรัม
8. น้ำปลา	40	กรัม



วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์ และแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ เข้าด้วยกันลงในอ่างผสม



2. ตอกไข่ใส่ภาชนะ ใส่เกลือ และน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากันพักไว้



3. ค่อย ๆ ใส่ส่วนผสมใน ข้อ 2 ลงในอ่างแป้ง สลับกับน้ำมัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน จนแป้งมีลักษณะเนียนนุ่ม และพักแป้ง 30 นาที



4. เตรียมโต๊ะให้สะอาด โรยแป้งสาลีให้ทั่วบนโต๊ะ ตัดแป้งเป็นก้อนกลม 20 กรัม จากนั้นนำไปรีด ให้มีความหนา 3 มิลลิเมตร



5. นำแป้งมารีดเพื่อตัดเส้นด้วยเครื่องรีดเส้นพาสต้าตามความต้องการ



6. โรยแป้งสาลีลงบนเส้นเบา ๆ เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน



7. นำเส้นพาสต้าไปต้มในน้ำเดือดจนสุก ล้างด้วยน้ำเย็น นำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ คลุกน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

