

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<b>Zelfgemaakte Tagliatelle</b>	<b>Homemade Tagliatelle</b>	<b>Tagliatelle hecho por un mismo</b>
<p>Hoofdgerecht 1 uur</p>	<p>Main dish 1 hour</p>	<p>Plato Principal 1 hora</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 eieren</li><li>• 400 gram bloem "00" + extra om te bestuiven</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 eggs</li><li>• 400 grams of flour "00" + extra for dusting</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 huevos</li><li>• 400 gramos de harina "00" + extra por anharinar</li></ul>
<p>Maak een cirkel met de bloem en voeg de eieren in het midden toe. Meng en kneed in 15 minuten tot een soepel deeg.</p>	<p>Make a circle with the flour and add the eggs in the middle of it. Mix and mould it for 15 minutes till a supple dough.</p>	<p>Hace un círculo con la harina y añade los huevos en el medio. Mezcla y amasa la hasta una masa flexible en 15 minutos.</p>
<p>Vorm een bal en laat deze in een doek 15 minuten rusten.</p>	<p>Shape a ball and leave it to rest for 15 minutes in a towel.</p>	<p>Forma una bola y deja descansar en una toalla para 15 minutos.</p>
<p>Verdeel het deeg in 3 stukken. Rol ze met de deegroller op een met bloem bestoven werkblad zo dun mogelijk uit tot een lap van ca. 15 x 30 cm.</p>	<p>Divide the dough in 3 pieces. Roll them with a rolling pin on a with flour dusted bench as thin as possible to a piece of ca. 15 x 30 cm.</p>	<p>Divide la masa en 3 piezas. Extiende las fino si es posible con un rodillo en un tablero de trabajo anharinar con harina hasta un trozo de ca. 15 x 30 cm.</p>
<p>Bestuif licht met bloem, rol de lappen los op en snijd in repen van ½ cm. Maak voorzichtig los.</p>	<p>Dust lightly with flour, roll the pieces loose and slice in strips of ½ cm. Loosen up carefully.</p>	<p>Anharina ligero con harina, Estira los trozos y corta en tiras de ½ cm. Desata cuidadoso.</p>
<p>Kook de tagliatelle 12 minuten in water met zout beetgaar. Giet af en meng met de pesto van basilicum.</p>	<p>Cook the tagliatelle for 12 minutes in water with salt almost done. Drain and mix with the pesto of basil.</p>	<p>Cuece el tagliatelle para 12 minutos al dente en agua con sal. Escurre y mezcla con el pesto de la albahaca.</p>

