

# Pasta fresca all'uovo (sfoglia e formati)

Categoria: Scuola di cucina - Ricette di Base



## Informazioni Generali

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| Preparazione:<br>15 min | Dosi per:<br>4 persone |
| Costo:<br>Molto Basso   | Difficoltà:<br>Bassa   |

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo



Fare la pasta fresca in casa è storia antica: dalla sfoglia tirata con il mattarello, si ricavano già tantissimi anni fa le tagliatelle, i tagliolini, lasagne, ravioli e tortellini. Oggi giorno sono ben poche, a causa del tempo che non è mai abbastanza, le donne che si diletano a preparare un piatto di tagliatelle con la pasta fatta in casa. Eppure, se si fanno i conti, non ci vuole molto tempo per preparare una buona pasta; gli ingredienti infatti si impastano e si lavorano in 15-20 minuti; 30 minuti è il tempo che la pasta deve stare a riposo, 15 minuti il tempo che serve per stendere la sfoglia e ricavare la sfoglia. Quindi in 1 ora il "gioco" è fatto!

E per giocare meglio, eccovi, un piccolo, ma utile decalogo per preparare una perfetta sfoglia.

La prima cosa veramente importante è usare la spianatoia: infatti la rugosità del legno è più indicata di una semplice superficie liscia; quando poi metterete le uova nella farina,

sbattetele leggermente con una forchetta e poi cominciate subito a impastare con le dita in modo che l'uovo non vada fuori dalla fontana.

Il terzo passo è l'aggiunta del sale che, secondo le correnti emiliane, non andrebbe aggiunto all'impasto; secondo altri, invece, un pizzico di sale non farebbe male.

Evitate di impastare vicino a correnti d'aria infatti l'aria può far seccare la pasta, e attenetevi alla proporzione tra farina e uova: un uovo ogni 100 gr di farina. Un'altra cosa, importante è la lavorazione: la pasta va lavorata almeno per 10 minuti, sbattendola ogni tanto sulla spianatoia per renderla più elastica; una volta finito di impastare il vostro panetto di pasta, fatelo riposare in un panno umido, poi stendetelo col mattarello poco impasto per volta e il restante tenetelo sempre ben coperto con il panno umido.

Ricordatevi di infarinare la spianatoia per fare in modo che la pasta non si attacchi. Se con la pasta avete intenzione di fare dei tortellini, preparate il ripieno prima della pasta e, solo in questo caso, potete ridurre il numero delle uova, in quanto il ripieno è già abbastanza sostanzioso.

Con queste poche "regole" vedrete che la vostra pasta risulterà liscia ed elastica e le vostre ricette veramente insuperabili.

## Ingredienti

|   |  |
|---|--|
| <b>Farina</b><br>di grano tenero 400 gr     | <b>Uova</b><br>4 (da almeno 70 gr l'una) |
| <b>Sale</b><br>1/2 cucchiaino (facoltativo) |  |

## Preparazione



Setacciate e disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, poi formate un incavo nel centro e rompetevi, una alla volta, le uova che avrete tenuto a temperatura ambiente (1-2); aggiungete il sale (3).



Cominciando dall'interno, mescolate le uova con una forchetta o con un cucchiaio, prendendo man mano la farina dai bordi (4-5); lavorate poi con le mani l'impasto dall'esterno verso l'interno, amalgamando tutta la farina che si trova sul piano di lavoro (6).



Nel caso l'impasto non dovesse raccogliere completamente la farina o risultasse leggermente duro, aggiungete uno o due cucchiaini di acqua tiepida (7) e continuate a impastare fino a quando non risulterà liscio e compatto (8). Avvolgete dunque la pasta ottenuta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa 1 ora in un luogo fresco e asciutto (9).



Dopo il riposo, la pasta fresca risulterà più morbida ed elastica: preparatevi quindi a stenderla. Infarinare il piano di lavoro e dotatevi di un mattarello (10). Prima di stenderla appiattite il vostro panetto effettuando una leggera pressione con le dita (11). Una delle tecniche migliori per stendere la sfoglia è arrotolare un'estremità dell'impasto sul mattarello, tenere ferma con una mano l'altra estremità della sfoglia e far scorrere quindi il mattarello. Occorre fare pressione quando si spinge il matterello verso l'esterno e diminuire la pressione quando si sposta il mattarello verso l'interno. Fate fare un quarto di giro alla sfoglia e ripetete lo stesso movimento fino a quando non avrete ottenuto lo spessore desiderato.



Continuate a lavorare con il mattarello, tenendo presente che la sfoglia dovrà avere uno spessore di circa 0,5 mm (13). Quando avrete ottenuto il giusto spessore, potete ottenere i formati di pasta desiderati. Per tagliatelle, tagliolini o pappardelle, infarinare la sfoglia (14), quindi arrotolatela su se stessa (15).



Tagliate il rotolo in tante fettine (16) che dovranno avere una diversa larghezza a seconda del formato scelto: dai 5 ai 7 mm per le tagliatelle; 2-3 mm per i tagliolini e 1,5-2 cm per le pappardelle. Una volta tagliate le varie fette, srotolatele immediatamente e mettete la pasta su un panno o un piano infarinato (17). Per ottenere i quadrucci (18), ottimi con il brodo di carne, sovrapponetene delle strisce di pasta infarinate e larghe 1 cm: con un coltello tagliate dei quadratini aventi 1 cm di lato.



Per ottenere le lasagne, munitevi di una rotella taglia pasta e tagliate dei rettangoli 20x14 cm (19), oppure della dimensione che più si addice alla teglia che utilizzerete per la preparazione della lasagna. Basterà porre una striscia di ripieno sul rettangolo di sfoglia preparato per la lasagna e arrotolarlo per ottenere i cannelloni (20). Cosa fare dei ritagli di pasta avanzata? Niente di più semplice: i maltagliati (21)! Buon appetito!

Nella pasta all'uovo classica l'aggiunta di olio di oliva (o di altro olio a seconda dei vostri gusti) non è contemplato; se desideraste aggiungerlo comunque, potete farlo subito dopo aver messo le uova.

### **Conservazione**

Consigliamo di utilizzare la pasta fresca all'uovo al momento, ma se lo desiderate potete conservarla sottovuoto, per un paio di giorni al massimo.

### **I consigli di Sonia**

*Le prime volte forse vi sarà più facile impastare in una ciotola capiente, almeno fino a quando tutti i liquidi non saranno assorbiti, e poi procedere con la lavorazione sulla spianatoia, che consente maggiore libertà di movimento.*

