

Pasta fresca all'uovo

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 15 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 406 Kcal

Ingredienti:

- 400 g farina
- 160 g 4 uova
- 1 pz sale



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; aggiungete il sale.

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

Nel caso l'impasto non dovesse raccogliere completamente la farina o risultasse leggermente duro, aggiungete uno o due cucchiaini di acqua tiepida e continuate a impastare fino a quando non risulterà liscio e compatto.

Avvolgete dunque la pasta ottenuta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa 1 ora in un luogo fresco e asciutto.

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. Prima di stenderla appiattite il vostro panetto effettuando una leggera pressione con le dita. 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. Quando avrete ottenuto il giusto spessore, potete ottenere i formati di pasta desiderati. Per tagliatelle, tagliolini o pappardelle, infarinare la sfoglia, quindi arrotolatela su se stessa.

Tagliate il rotolo in tante fettine che dovranno avere una diversa larghezza a seconda del formato scelto: dai 5

Pasta fresca all'uovo

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.

Per ottenere i quadrucci, ottimi con il brodo di carne, sovrapponetevi 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, 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.

Se volete potete aggiungere dell'olio d'oliva subito dopo aver messo le uova.