

## Pasta fresca all'uovo

### Preparazione



1. Disporre la farina a fontana su una spianatoia.

2. Rompere le uova una alla volta su un piatto e versarle al centro della fontana, aggiungere il sale, l'olio extra vergine di oliva e se necessaria un po' d'acqua tiepida (35-40°C).



3. Sbattere le uova con l'aiuto di una forchetta, quindi, lavorando con una mano, iniziare ad incorporare la farina con le dita, dall'interno verso l'esterno.

4. Quando le uova si saranno, in parte, unite alla farina, e non vi sarà più pericolo che fuoriescono dalla fontana, iniziare ad incorporare bene la farina dall'esterno verso l'interno aiutandosi con un tarocco.



**5.** Iniziare ad impastare il composto con il palmo delle mani, allungando e ripiegando l'impasto su se stesso, in modo che la superficie esterna vada verso l'interno; infarinando di tanto in tanto la spianatoia.



**6.** Lavorare a lungo per circa 10-15', girando di tanto in tanto l'impasto con un movimento rotatorio. Se l'impasto risultasse troppo duro occorre bagnarsi le mani e continuare a lavorare; se fosse troppo morbido aggiungere poca farina a pioggia e lavorare su punti diversi della spianatoia per far assorbire l'umidità in eccesso.

**7.** Aiutandosi con un tarocco di plastica, raccogliere la farina che si disperde sulla spianatoia ed incorporarla al composto.

**8.** Quando l'impasto non si attaccherà più alle dita e risulta liscio, omogeneo e di consistenza media, dare una forma sferica, coprire con carta pellicola e farlo riposare per almeno 30' in un luogo fresco, affinché perda l'elasticità della lavorazione, e quindi possa essere stesa facilmente.

**Come stendere l'impasto usando la macchina tirasfoglia**



1. Pulire bene i rulli della macchina tira-sfoglia, passando un po' di pasta che poi andrà eliminata, quindi impostare i rulli allo spessore massimo.

2. Dividere l'impasto in più pezzi. Appiattire il primo pezzo con le mani, dando una forma circolare ed infarinarlo leggermente.

3. Passare il pezzo di sfoglia allo spessore massimo; rpiegare la sfoglia e stenderla nuovamente allo stesso spessore, per altre 3-4 volte, in modo da raffinare la struttura della pasta e ridimensionare la forma della sfoglia.



4. Procedere allo stesso modo con i restanti pezzi di pasta.

5. Ridurre lo spessore dei rulli di 1-2 punti e ripassare tutte le sfoglie partendo dalla prima striscia.





6. Continuare come il punto precedente fino a raggiungere lo spessore della sfoglia desiderato.



7. Tagliare la sfoglia per ottenere i formati desiderati. Per alcuni formati (tagliatelle, tonnarelli, ecc) si possono utilizzare gli appositi rulli accessori.

### Come stendere l'impasto a mano



1. Appiattire la pasta con le mani per darle una forma circolare, e con l'aiuto di un matterello cominciare a spianarla partendo dal centro verso l'esterno.

2. Di tanto in tanto girare la pasta di 45-90° e continuare a stendere. Se l'impasto ha una giusta compattezza e consistenza non è necessario infarinare nè la pasta nè la spianatoia.



3. Quando la sfoglia si è allargata un po', girarla sotto-sopra, aiutandosi con le mani o con il matterello.
4. Continuare a stendere fino a quando la sfoglia avrà raggiunto lo spessore desiderato.
5. Se la sfoglia viene impiegata per preparare tagliatelle, lasagnette, ecc, è bene lasciarla asciugare leggermente, tagliarla e disporla su un canovaccio cosparso con un po' di semola di grano duro (la semola a differenza della farina assorbe meglio l'umidità che fuoriesce dalla pasta).



6. Per ottenere formati lunghi come ad es. tagliatelle, tagliolini, tonnarelli, ecc, è consigliabile, dopo aver cosparso la sfoglia con semola di grano duro, piegarla più volte su se stessa, partendo dalle due estremità fino ad arrivare al centro e tagliarla della larghezza necessaria.



7. Partendo da un ciuffo di pasta, stendere le tagliatelle e cospargerle con semola.



**8.** Formare, avvolgendoli con le mani, dei nidi.

**9.** Nel caso in cui la sfoglia dovrà essere impiegata per paste ripiene (ravioli, tortellini, ecc) è bene utilizzarla subito, senza farla asciugare. In questo modo i bordi della pasta si salda più facilmente.

**10.** Se la pasta non viene impiegata subito occorre conservarla in frigorifero, coperta con un canovaccio (il tessuto assorbe meglio l'umidità che fuoriesce dalla pasta). Un altro metodo, molto impiegato dalle casalinghe, è quello di lasciare asciugare completamente la pasta a temperatura ambiente, per poi conservarla. In questo modo, la pasta priva di umidità, può rimanere fuori dal frigorifero per alcuni giorni.

### Note e... Sonia consiglia

**a)** Per la preparazione degli impasti non esistono ricette standard, gli ingredienti e le dosi variano a seconda del tipo di farina impiegato, attrezzature usate (impastatrice, a mano, ecc), abitudini locali, formato di pasta, ecc.

**b)** Le uova a temperatura ambiente come pure l'acqua tiepida facilitano l'idratazione dell'amido.

**c)** Con questo impasto si possono preparare svariati formati di pasta: tagliolini, tagliatelle, pappardelle, maltagliati, farfalle, garganelli, quadrucci, bigoli, ecc.

**d)** La pasta può essere preparata anche sostituendo parte delle uova con acqua, o anche con soli tuorli (circa tre per ogni etto di farina).

**e)** La ricetta tradizionale emiliana prevede 1 uovo per 100 g di farina.

**f)** Nel caso in cui si vuole dare risalto a salse dal sapore delicato, è possibile sostituire una parte di uova con acqua tiepida.

**g)** E' possibile colorare o aromatizzare la pasta aggiungendo ingredienti caratteristici al centro della fontana, quali spinaci cotti e ben tritati, concentrato di pomodoro, zafferano, nero di seppia, ecc.

**h)** Se la lavorazione avviene in una impastatrice meccanica, occorre versare gli ingredienti nella vasca ed azionare la macchina. Nel caso di impastatrice planetaria bisogna utilizzare il gancio ad uncino ed azionare la macchina alla velocità più bassa.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**