

Pasta fresca all'uovo

Giancarlo Arrigucci

2013 n° 6



Ingredienti

1. Farina di grano ¹
2. Uova di gallina

Ferramenta

1. Matterello
2. Spianatoia o tavolo
3. Coltello a lama liscia lunga
4. Telo di cotone.
5. Essiccatoio ²

Preparazione

1. Versare la farina in una spianatoia.
2. Dare forma a vulcano e romperci dentro le uova.
3. Rompere tuorlo con albume con le dita ed impastare il tutto con le mani, aggiungendo farina se necessario.

¹Potete sceglierla di grano duro o tenero, tipo "0" o "00", a me piace quella di grano tenero.

²Per essiccatoio intendo un oggetto o un'area dove mettere distesa o appesa la pasta ad essiccare. Quindi deve essere adatto.

4. Far riposare l'impasto in un telo umido per qualche tempo (dipende dal tempo che avete). L'impasto si uniforma e si perdono i grumi.
5. Spolverate la spianatoia di farina e prendere una palla di pasta da stendere, prima grossolanamente con le mani, poi con il matterello.
6. Se non sapete usare il matterello non potete fare la pasta all'uovo da voi a meno di utilizzare una macchinetta a mano o a motore od un robot da cucina, ma allora che gusto c'è?
7. Affinate la pasta con il matterello, arrotolandola su di esso ed allargandola con i palmi dalle mani.
8. Rigiratela più volte srotolandola e riarrotolandola in direzione a 90° rispetto a quella precedente.
9. Spolverate sempre con la farina.
10. Tirate la sfoglia più che potete.
11. Fatela riposare ed asciugare un po.
12. Spolveratela di farina.
13. Piegate un bordo al centro.
14. Ripetete l'operazione dalla parte opposta.
15. Avete due semicerchi che vanno a ricoprire (parzialmente) la sfoglia.
16. Ripiegate i nuovi bordi verso il centro.
17. Ora avete un budello schiacciato con quattro sfoglie sovrapposte.
18. Ripetete l'operazione per avere un salame più stretto e la sfoglia ad otto strati.
19. Fermatevi prima che le pieghe siano troppo strette.
20. Dovreste avere un doppio tubo, largo 5-10 cm, secondo la vostra abilità.
21. Tagliatelo a fette sul tagliere o sul tavolo con il coltello a lama lunga, aiutandovi con le nocche della mano con cui non tenete il coltello per la direzione e la distanza delle fette.
22. Quando ne avete affettate alcune infilare il coltello con la lama parallela al tavolo, centrale rispetto al doppio tubo e quindi sollevatelo dalla parte della costola, tra le due metà della fetta ed apritela facendo srotolare le strisce.
23. Secondo la distanza di taglio avrete fatto pappardelle, tagliatelle o tagliolini.

24. Riponetele, disponetele, appendetele nell'essiccatoio per far evaporare l'umidità e seccare la pasta.
25. Questa pasta si cuoce in qualche minuto (3-5) se fatta con grano tenero, più lentamente se fatta con farina di grano duro.

Note

1. E' un lavoro impegnativo e faticoso ma vuoi mettere il gusto.
2. Si condisce con quello che volete.
3. Buon appetito.

Da bere

1. Che posso dirvi, io ci berrei un buon vino.



Quest'opera è stata rilasciata con licenza *Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia*. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/> o spedisci una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.