

Pasta all'uovo

La **pasta all'uovo**, o pasta fresca in casa, è la base per la preparazione di lasagne, pasta ripiena, tagliatelle, tagliolini e tanti altri formati che arricchiscono la cultura gastronomica italiana, con piatti tipici per ogni regione.

La **pasta all'uovo** più famosa è quella emiliana, tirata con il mattarello, che le abili sfogline plasmano in tanti diversi formati. Per facilitare il compito si può tirare la sfoglia anche con la macchinetta e tagliarla con i rulli per tagliatelle, tagliolini o taglierini.

La **pasta all'uovo** richiede un po' di pazienza e di manualità, ma una volta che ci si è impraticati sarà semplice da preparare e saprà ripagarvi con il suo straordinario profumo e sapore.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **210Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- 3 uova di gallina

PREPARAZIONE

- Tenere da parte un po' della farina indicata perchè non è detto che occorra proprio tutta. La useremo se l'impasto lo richiederà durante la lavorazione.
- Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.
- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire la farina tenuta da parte.
- Per preparare tagliatelle o altra pasta da condire tenere l'impasto più asciutto. Per la pasta ripiena (tortellini, ravioli, eccetera) tenere l'impasto più morbido.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 30 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.

STENDERE LA PASTA CON IL MATTARELLO

- Mettere la pasta sulla spianatoia, appiattirla con le mani e prendere il mattarello.
- Per impugnarlo correttamente occorre mettere le mani vicine, non perpendicolari, ma con le dita leggermente rivolte verso il centro del mattarello. A esercitare pressione devono essere i pollici e la parte del palmo subito sotto.
- Far ruotare il mattarello partendo dal centro dell'impasto in modo che questo scivoli verso l'esterno. Ogni 30 secondi ruotare l'impasto di un quarto. Il movimento deve essere vivace, non lento, e piuttosto lungo, non corto.
- Quando l'impasto diventa piuttosto grande tenderà a scivolare. Arrotolarlo sul mattarello, spostarne una metà fuori dal tagliere e assottigliare la parte che è rimasta sopra. Quando ha raggiunto lo spessore desiderato lavorare allo stesso modo la parte che si era tenuta fuori dal tagliere.
- E' un'operazione che richiede molta manualità e che si impara solo con l'esperienza.

STENDERE LA PASTA CON LA MACCHINETTA

- Al momento di stendere la sfoglia rimetterla sulla spianatoia e tagliarla in 4 pezzi. Lavorarne uno alla volta tenendo ben coperti gli altri.
- Appoggiare il pezzo di pasta sulla spianatoia, spargervi sopra un po' di farina ed appiattirlo con il palmo delle mani fino a dargli uno spessore di un paio di cm.
- Posizionare i rulli della macchina per la pasta sullo spessore più largo ed infarinarli. Passare la pasta.
- Una volta passata, ripiegarla a libro in tre parti, facendole combaciare il più possibile e tagliando irregolarità ed eccedenze.



- Ridurre di una tacca lo spazio fra i rulli, pulirli e passare nuovamente la sfoglia.
- Ripiegare nuovamente la sfoglia, ridurre di una tacca e passarla.
- Continuare con questa operazione fino ad arrivare all'ultima tacca.
- Stendere la pasta così ottenuta sulla spianatoia e coprirla prima di lavorarla come necessario.

PER PREPARARE TAGLIATELLE, TAGLIOLINI, PAPPARDELLE

- Arrotolare la pasta ben infarinata e tagliare con un coltello in strisciole di un centimetro circa per le tagliatelle (circa 7 millimetri per l'esattezza), mezzo scarso per i tagliolini, uno e mezzo per le pappardelle.
- Se si dispone dell'apposito rullo per la macchinetta, passare ogni striscia di sfoglia nella macchina per la pasta nell'apposito rullo.
- Mettere la pasta così ottenuta su uno strofinaccio infarinato, stesa o arrotolata in nidi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Con le dosi indicate si preparano circa 500 g di pasta fresca all'uovo, sufficienti mediamente per 6 persone alla dose di circa 80 grammi a testa (ovvero mezzo uovo di sfoglia a testa).

In passato si usava preparare un uovo di pasta a testa (quindi le dosi indicate sarebbero per 3 persone), ma io trovo che la quantità sia un po' troppo ricca, soprattutto per un pasto completo. Valutare però sulla base delle proprie abitudini.