Taller de cocina italiana

La pasta fatta in casa

AVENtourARTE
turismo cultural

LA PASTA FRESCA AL HUEVO HECHA EN CASA

Ingredientes: 4 huevos– 400 gr. de harina

Preparación:

Tamizar la harina y ponerla en la superficie de trabajo, mejor si es de madera, formar un cráter en el centro donde pondremos los huevos que tienen que ser del tiempo (es muy importante que no estén fríos), añadir la sal(opcional).

Empezando por el interior, batir los huevos con un tenedor, cogiendo poco a poco la harina de los bordes, luego empezar a amasar con las manos desde el exterior hacia el interior, amalgamando toda la harina.

Si la masa resultara demasiado dura añadir una o dos cucharadas de agua tibia y seguir amasando hasta conseguir una masa lisa y compacta, alrededor de 10/15 minutos. Envolver la masa en una película transparente y dejarla reposar durante media hora.

Volver a coger la masa que ahora será más elástica y suave. Enharinar bien la superficie, aplastar un poco la bola de masa con los dedos y estirar la masa con un rodillo hasta llegar al grosor adecuado.

Seguir trabajando con el rodillo, teniendo en cuentas que la masa tendrà que tener un espesor de unos 0,5 mm . Para realizar tagliatelle, tagliolini o pappardelle, enharinar la hoja (14), enrollarla sobre si misma (15).

Cortar con un cuchillo bien afilado, el ancho dependerà de lo que deseemos hacer, (16) : de 5 a 7 mm para las tagliatelle; 2-3 mm los tagliolini y 1,5-2 cm las pappardelle. Una vez cortadas abrirlas inmediatamente y ponerlas sobre un paño o una superficie enharinada (17). También se pueden colgar durante un rato para que sequen un poco y luego formar unos nidos
Tratto da: Giallo zafferano.it

Estirado a máquina

Cortar una porción de masa (el resto dejarla bien tapada), aplastarla ligeramente con la mano, enharinarla un poco y luego pasarla por la maquina poniendo la rueda en el numero que proporcione la máxima abertura de los rodillos. Si sale lisa se puede pasar solo una vez, si no se dobla por la mitad y se pasa varias veces.

Cerrar los rodillos cada vez de un solo punto y seguir estirando hasta llegar al grosor deseado. El espesor dependerá del tipo de pasta que deseamos hacer.

LOS RELLENOS DE LOS *RAVIOLI*

Tortelli de calabaza:

500 gr de calabaza
50 gr de *amaretti*
50 gr de parmesano rallado
1 huevo (incluso menos)
Nuez moscada y sal

Limpiar la calabaza, cortarla en dados y cocerlos al vapor durante 10 minutos. Una vez fría aplastarla con un un tenedor, añadir los amaretti triturados, el parmesano, el huevo la sal, la nuez moscada y amalgamar.
En caso que resultara demasiado liquido, se puede añadir un poco de pan rallado.

Ravioli de requesón y espinacas :
500 gr de espinacas
250 gr de requesón
100 gr de parmesano rallado
Nuez moscada, sal y pimienta

Limpiar y lavar las espinacas e cocerlas en una sartén sin añadir agua. Cuando estarán hechas, escurrirlas , para eliminar el exceso de agua, y guardarlas. Poner en un bol el requesón y el parmesano, aliñar con nuez moscada, pimienta y una pizca de sal. Cortar las espinacas muy finas con un cuchillo bien afilado, añadirlas al requesón y mezclar bien hasta que los ingredientes se hayan amalgamado.

Ravioli sardi:

300 gr de requesón
1 huevo
1 cucharadita de azúcar
La piel de una naranja o un limón

Mezclar todos los ingredientes .