



Protagonista di questa raccolta è la pasta fresca all'uovo, che può avvolgere morbidamente un gustoso ripieno o semplicemente al naturale. Ha un sapore impagabile e la sua leggera rugosità esalta e raccoglie bene i sughi più diversi, partendo da quello più semplice come pomodoro fresco e basilico fino ai più elaborati con carni, pesci e verdure. Un ricettario gratuito in Pdf , che contiene alcune ricette tratte dal mio blog... ricette di base, ripieni e sughi per deliziare i vostri familiari, parenti o amici con portate nuove e diverse.

Indirizzo web Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/>

Pasta all'uovo un impasto prezioso



Consigli pratici

Pasta all'uovo ovvero: i consigli per ottenere un' impasto prezioso, consigli: ormai è considerato quasi un lusso eppure preparare la pasta all'uovo in casa non prende, in fondo, tutto quel tempo e le energie che si potrebbe credere. In cambio di un po' d'impegno, si avrà la soddisfazione di offrire ai propri familiari e amici una portata sempre nuova e diversa, da arricchire a piacere con i sughi più gustosi e da esibire con un legittimo: l'ho fatta io!!

Gli strumenti del mestiere

Una spianatoia di legno, un mattarello e buona forza nelle braccia: per ottenere la sfoglia tradizionale non serve in fondo molto altro. Fortunatamente la tecnologia può venire incontro ai meno esperti con attrezzi ed elettrodomestici che facilitano di molto le operazioni (ideali anche per gli esperti per velocizzare l'operazione dell'impasto).

Il robot o il mixer possono essere più o meno accessoriati sostituendo in parte o del tutto il lavoro manuale. Consentono di impastare gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

La spianatoia deve essere possibilmente di legno con la base perfettamente piana e senza nodi o giunture per consentire una sfoglia perfettamente uniforme.



Il mattarello preferibilmente di legno, deve essere completamente liscio con un diametro di circa 4-5 cm, il formato migliore è lungo più di 1 metro per consentire di arrotolarvi la sfoglia senza che trasbordi.

La macchina sfogliatrice o Nonna Papera (chiamata affettuosamente) di facile utilizzo consente di tirare piccole sfoglie di spessore diverso e, soprattutto, di tagliarle in più formati dalle tagliatelle ai tagliolini, spaghetti o sfoglie per lasagne.



Tagliapasta e coltelli sono necessari per le paste ripiene e per tagliare a mano lasagne e paste lunghe.

Gli ingredienti

La farina per la pasta all'uovo si usa abitualmente la farina 00, ossia la comune farina bianca; ricavata dalla parte centrale del chicco di grano tenero è stata macinata più volte ed è più raffinata rispetto a quella 0 (comunque adatta per la preparazione della pasta) e a seguire le tipologie 1 e 2. La farina di grano duro conosciuta come semola è più indicata per la pasta secca o

preparazioni tipiche regionali: si distingue per il colore giallo ambrato e può essere utilizzata da sola o mescolata alla farina di grano tenero.

Le uova la regola generale vuole che l'impasto di tagliatelle e affini contenga un **uovo intero per ogni etto di farina**. Le proporzioni tuttavia possono variare di caso in caso anche se resta ferma la necessità di usare uova fresche, di ottima qualità e tenute a temperatura ambiente prima dell'utilizzo.

L'acqua indispensabile nel caso dell'impasto di sola farina di semola, l'acqua va aggiunta in piccolissima quantità per rendere più morbido ed elastico l'impasto, sempre che l'impasto stesso non sia già sufficientemente morbido.

L'olio un'altro ingrediente non tassativo, ha però il vantaggio di ingentilire il sapore della pasta e renderla più porosa adatta quindi ad assorbire il sapore del condimento. Ne basta un cucchiaino in un' impasto di sei uova; è inoltre indispensabile per la sfoglia della pasta ripiena, si chiuderà con più facilità.

L'ambiente di lavoro

Quando s'impasta è necessario prestare attenzione alle condizioni dell'ambiente di lavoro, non deve fare troppo caldo né ci devono essere correnti d'aria. In entrambi i casi la pasta rischierebbe di asciugare troppo velocemente e sarebbe poi difficile lavorarla.

La conservazione

La pasta fresca dovrebbe essere consumata appena fatta o, al più, il giorno dopo; in ogni caso prima di cuocerla, va fatta asciugare stesa su vassoi o canovacci cosparsi di farina di semola perchè non si attacchi, le tagliatelle o tagliolini possono essere raccolti in matassine o nidi (dalla forma simile) coperte e conservate in un luogo fresco (non in frigo) per 2-3 giorni.

In freezer. la pasta può essere congelata, per conservarla in freezer va prima stesa in vassoi e messa nel congelatore il tempo necessario a farla rassodare, quindi trasferita negli appositi contenitori ermetici o sacchetti. Resiste per 2-3 mesi e, al momento della cottura, va buttata direttamente nell'acqua o brodo bollente.

Dal blog Profumi Saporì & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/11/13/pasta-alluovo-un-impasto-prezioso-consigli/>

Pasta fresca colorata al basilico ricetta base



La pasta fresca colorata al basilico è facilissima da realizzare, basta acquistare del basilico (al super si trova tutto l'anno ed è fresco e profumato), farina, uova, poco olio e l'impasto è fatto. Ora vi spiego come realizzare questa pasta fresca colorata al basilico così gustosa e profumata, ho ricavato delle tagliatelle davvero super!

Ingredienti

- 🌿 12-14 foglie di basilico fresco
- 🌿 300 g. di farina 0
- 🌿 3 uova medie
- 🌿 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lavate e asciugate con carta da cucina le foglie di basilico, mettetele in un mixer o frullatore (io nel Bimby) insieme alla farina e frullate ad intermittenza fino ad avere una farina omogenea, in questo modo assorbe tutto l'olio essenziale contenuto nelle foglie di basilico profumandosi e colorandosi leggermente di verde.

Sulla spianatoia versate la farina ottenuta, fate un' incavo al centro e sgusciatevi le uova, aggiungere anche l'olio, iniziate ad amalgamare le uova alla farina circostante aggiungendola di mano in mano intridendola bene con le uova, poi iniziate a lavorare la pasta tirandola e spianandola, fino ad ottenere il classico panetto di pasta omogeneo, chiudetelo in un sacchetto e lasciate riposare la pasta, a temperatura ambiente, per 30'.

Trasferite il panetto di pasta sulla spianatoia leggermente infarinata e tagliatelo a porzioni più o meno uguali, con la macchina sfogliatrice (nonna papera) o col mattarello, stendete ogni porzione di pasta in sfoglie di spessore idoneo (io al n°6) tenendo bene coperta in un telo la pasta ancora da tirare.



Stendete le sfoglie ottenute su teli da cucina e lasciatele asciugare poi arrotolate le sfoglie e tagliate tagliatelle, tagliolini, il formato che preferite allargandole di mano in mano sul piano di lavoro infarinato. Se volete ricavare dei ravioli o tortelli, basta tagliare quadrati della grandezza voluta e farcite col ripieno e lavorate subito la pasta appena tirata, una sfoglia per volta affinché non asciughi e diventa poi impossibile chiudere la pasta ripiena scelta.

la pasta fresca colorata al basilico è prontissima per trasformarsi nel formato di pasta fresca che preferite.



La ricetta sul mio blog: <http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/02/21/pasta-fresca-colorata-al-basilico-ricetta-base/>

Pasta all'uovo impasto al pomodoro



Pasta all'uovo impasto al pomodoro, una ricetta facile ed originale. Vi inserisco ingredienti e procedimento per realizzare questa pasta all'uovo dal colore brillante, quasi arancione (il pomodoro ne è protagonista assoluto): tagliatelle, tagliolini, ravioli ogni formato che preferite. Potete servirla condita come preferite, con panna e speck, o al prosciutto cotto e tanto altro ancora.

Ingredienti

- ✓ 500 g. di farina di semola rimacinata di grano duro
- ✓ 5 uova medie
- ✓ 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro (in tubetto)
- ✓ 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- ✓ 1 pizzico di sale fino.

Procedimento

Nella ciotola dello sbattitore ho messo la farina, a parte ho sbattuto le uova con il pomodoro e l'ho aggiunto alla farina con l'olio e il sale.

Ho avviato l'impastatrice con le fruste a spirale e, quando tutti gli ingredienti si sono ben amalgamati, ho tolto l'impasto e lavorato sulla spianatoia fino ad avere un panetto morbido, l'ho messo a riposare in un sacchetto da freezer per 30 minuti circa.

(Se si impasta a mano fate la fontana di farina sulla spianatoia, fate un buco al centro e aggiungete le uova leggermente sbattute con il concentrato di pomodoro l'olio e il sale. Con una forchetta iniziate ad amalgamare la farina circostante fino ad avere un impasto, lavoratelo a piene mani fino ad ottenere un panetto morbido ed elastico, lasciatelo riposare in un sacchetto per 30 minuti a temperatura ambiente).

Trascorso il riposo, ho tagliato a pezzi il panetto ed ho iniziato a tirare le sfoglie con la macchina per la pasta, lasciando asciugare bene ogni sfoglia su teli da cucina infarinati, pronte per essere tagliate a piacere.

Se si vogliono ricavare ravioli, o comunque pasta ripiena, è bene utilizzarla appena tirata senza lasciarla asciugare.



La ricetta sul mio Blog: <http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/01/12/pasta-all-uovo-impasto-al-pomodoro/>

Pasta verde agli spinaci ricetta base

Pasta verde agli spinaci è un'ottima variante della pasta all'uovo per preparazioni come lasagne alla bolognese, tagliatelle, ravioli tagliolini e tanto altro. Inserisco due procedimenti: quello tradizionale e con il Bimby.



Ingredienti

- ❖ 300 g. di farina 0 + 50 g. da tenere sulla spianatoia
- ❖ 100 g. di spinaci freschi (se usate quelli surgelati sbollentateli qualche minuto in acqua bollente salata)
- ❖ 1 uovo + 1 tuorlo



Procedimento Tradizionale

Lessare gli spinaci solo con l'acqua rimasta del lavaggio, in una casseruola, mescolandoli spesso. Scolarli e lasciarli raffreddare.

Strizzarli bene fra le mani e sminuzzarli fini col coltello o nel tritatutto.

Sul tagliere mettete la farina setacciata, create un buco al centro: mettete le uova leggermente sbattute e gli spinaci, incominciate ad impastare bene gli ingredienti, aggiungendo poca alla volta

la farina tutt'attorno, aiutandovi con una forchetta,aggiungendo quando serve la farina di scorta per completare l'impasto.

Quando avrete ottenuto un panetto liscio ed elastico,mettetelo in un sacchetto da freezer e lasciate riposare la pasta per una mezz'ora.

Poi tirare la sfoglia a mano con il mattarello oppure con la sfogliatrice (io la uso da tempo, e faccio prestissimo).

Se usate la sfogliatrice, quando si avranno le sfoglie dello spessore desiderato, passateci sopra con il mattarello, leggermente, serve a dare alla pasta un tocco di rugosità.

Prima di tagliarla del formato voluto, lasciatela asciugare bene, ci impiega più tempo di quella tradizionale solo con uova, oppure fate come me: ponetela a pezzi su vassoi foderati con carta forno e mettetela nel forno ventilato freddo, lasciando lo sportello un po' aperto, fino a che sarà asciutta, poi procedere al taglio.



Procedimento con il Bimby

- + 320 g. di farina 0
- + 70 g. di spinaci (lessati e strizzati bene)
- + 1 uovo intero + 1 tuorlo
- + 1 cucchiaino di olio di oliva

Mettere nel boccale gli spinaci, e 300 g. di farina, frullare **10 sec. vel. 8**

Unire le uova e l'olio impastare **1 minuto modalità spiga**, unire la farina rimasta (20 g.) e continuare ad impastare ancora **1 minuto modalità spiga**. Togliere l'impasto ottenuto e lasciare riposare in un sacchetto per almeno 30 minuti, poi è pronto per preparare la sfoglia.



Ravioli verdi ricotta e spinaci



I Ravioli verdi ricotta e spinaci sono facili da preparare e con l'ausilio della macchina sfogliatrice si fa davvero in fretta. Se ne possono preparare in quantità e poi congelarli; averli pronti è davvero conveniente. La pasta verde agli spinaci è la stessa già inserita come ricetta di base.

Per il ripieno

- 500 g. di ricotta di pecora ben sgocciolata
- 250 g. di spinaci lessati e tritati
- 1 uovo
- noce moscata a piacere
- 100 g. di parmigiano grattugiato
- sale fino

Procedimento

In una ciotola preparate il ripieno; con una forchetta mescolate la ricotta fino a ridurla a crema soffice, aggiungete gli spinaci tritati fini, l'uovo, il parmigiano, la noce moscata a piacere e il sale. Mescolate tutti gli ingredienti fino ad avere un composto ben amalgamato, sigillate la ciotola e lasciare riposare in frigo fino a che non sarete pronti a farcire la pasta.

Preparate la pasta come da ricetta base, tirate la sfoglia con il mattarello o con la sfogliatrice ad uno spessore sottile. (Se usate la sfogliatrice abbiate cura di tenere coperta la pasta in attesa di essere stesa)

Ora farciamo la sfoglia (una alla volta) con il ripieno posizionate ad eguale distanza mucchietti quanto una nocciola, più o meno, piegate la pasta a metà sul ripieno premendo tutt'attorno per fare uscire l'aria, poi con una rotella smerlata o un coppa-pasta della misura preferita, ritagliate i ravioli, e così fino ad ultimare pasta e ripieno. (Recuperate eventuali ritagli di pasta, e impastateli nuovamente) .

Ponete i ravioli ben distanziati, su vassoi foderati con carta-forno e lasciateli asciugare a temperatura ambiente. Sono pronti per la cottura o per il freezer..a voi la scelta!

Dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/09/01/ravioli-verdi-ricotta-e-spinaci-ricetta/>

Ravioli bicolori arancio e gialli ricetta base



Mi stuzzicava l'idea di presentare in tavola ravioli diversi e colorati con un buon ripieno; ho impastato due tipi di pasta all'uovo quella tradizionale gialla e quella arancio Il risultato? Ottimo direi..

Ingredienti per il ripieno Ricotta pollo e zucchine

- 300 g. di petto di pollo già cotto a dadini
- 150 g. di ricotta fresca mista (di latte intero e pecora)
- 100 g. di zuccina grigliata a rondelle (oppure tagliata a dadini e stufata in padella)
- 150 g. di parmigiano grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo

- sale e pepe
- 1 pizzicone di noce moscata

Per la pasta Arancio

- 320 g. di farina 00 (più qualche manciata per la spianatoia)
- 3 uova intere medie
- 1 cucchiaio abbondante di concentrato di pomodoro (quello del tubetto)
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale.

Per la pasta Gialla

- 300 g. di farina 00
- 3 uova intere medie
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale

Attrezzi necessari

- 1 taglia pasta della forma a piacere
- la macchina sfogliatrice oppure il mattarello
- vassoi foderati con carta da forno, e farina di semola di grano duro.

Procedimento per il ripieno dei ravioli

Lavate e spuntate la zuccina, tagliatela a rondelle e grigliatele su una bistecchiera a fuoco vivace, salate leggermente e lasciate raffreddare.

Se preferite cuocere la zuccina in padella, tagliatela a dadini e lasciatela cuocere con un filo di olio e un cucchiaino di acqua calda per 10-12' a fiamma dolce, dovrà risultare asciutta, poi lasciatela raffreddare.

Nel bicchiere di un robot da cucina mettete il petto di pollo a dadini e la zuccina fredda poi frullate ad intermittenza per pochi minuti fino ad avere un composto non troppo fine, versatelo in una ciotola.

Aggiungete la ricotta ben asciutta, il tuorlo dell'uovo, il parmigiano, la noce moscata ed il sale, amalgamare bene fino ad avere un composto di giusta consistenza, sigillate la ciotola e tenerla in frigo fino all'utilizzo,

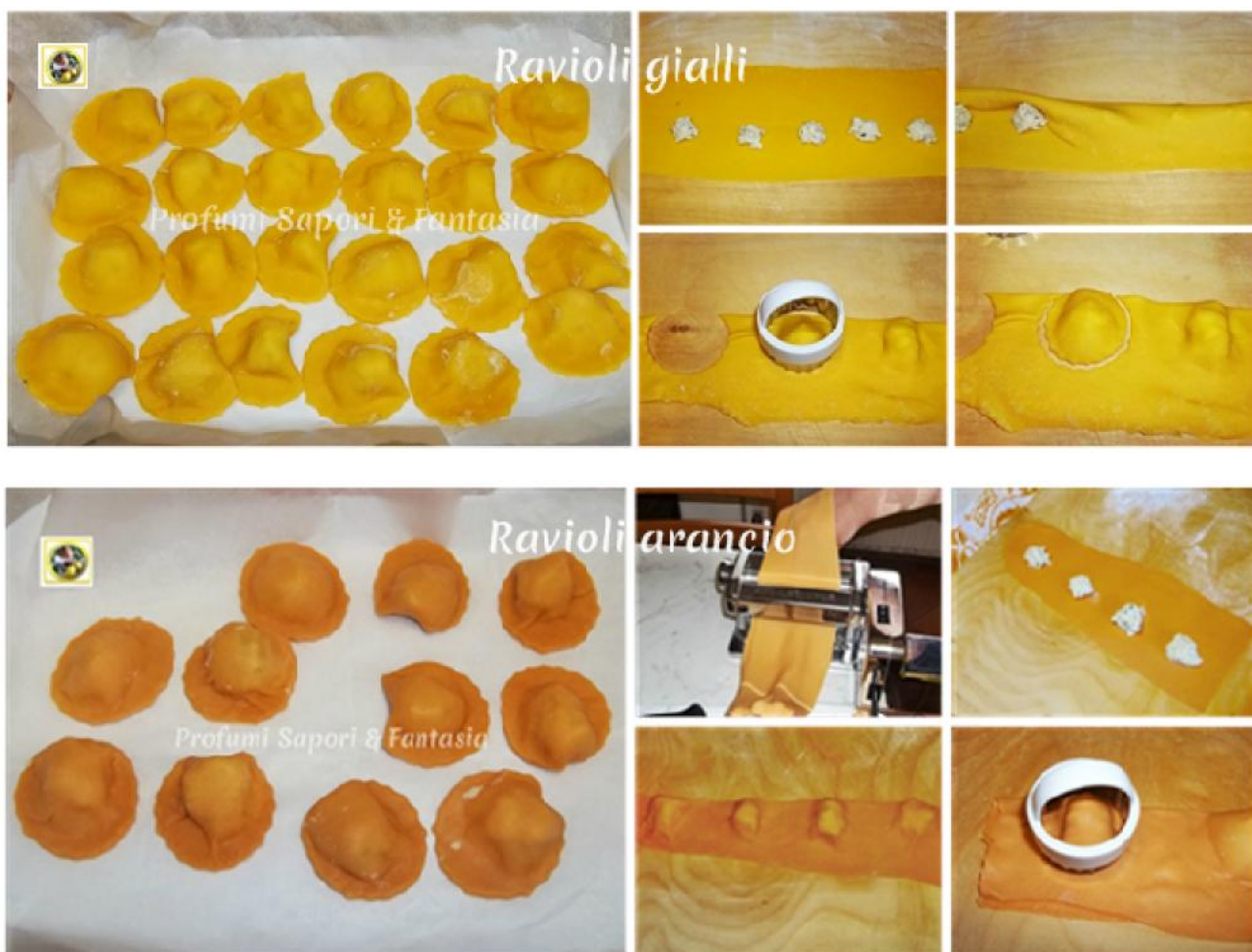


Procedimento per la pasta

Impastate gli ingredienti indicati per ogni colore della pasta, ottenuti i due panetti di colore diverso, lasciateli riposare almeno 30 minuti ognuno in un sacchetto a temperatura ambiente. Nel frattempo impastare anche l'altra pasta e chiuderla in un sacchetto.



Iniziare a tirare poca pasta per volta del colore preferito, stendetela sulla spianatoia infarinata e posizionate il ripieno su un lato della sfoglia (un cucchiaino abbondante) distanziando i mucchietti, ribattete sopra l'altra metà della sfoglia sigillando bene; pigiate con delicatezza fra un raviolo e l'altro per eliminare così l'aria trattenuta, infine passate il taglia pasta solo per metà, in modo che venga il raviolo sigillato da una parte e ritagliato dall'altra.



Procedete in questo modo fino a terminare tutta la pasta, posizionando i ravioli nei vassoi ben distanti fra loro.

I ravioli bicolore arancio e gialli sono pronti per essere cucinati oppure congelati a porzioni.

La ricetta sul Blog: Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/01/13/ravioli-bicolori-arancio-e-gialli-ricetta-base-passo-passo/>

Tortelloni ricotta e spinaci verdi e gialli

Ricetta passo passo



Tortelloni ricotta e spinaci verdi e gialli, la ricetta base di questa ottima pasta fresca ripiena. Il procedimento è sempre lo stesso o quasi, dipende dalla forma che vogliamo dare ad ogni singolo tortellone o raviolo, li ho realizzati sia con la pasta all'uovo agli spinaci verde che all'uovo gialla. Bastano pochi attrezzi e tanta passione per cimentarsi in queste realizzazioni.

Ingredienti

Per la pasta fresca gialla

🌈 400 g. di farina 00 più 3-4 cucchiaini per la spianatoia

🌈 4 uova intere medie

✚ 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

✚ 1 pizzico di sale

Per la pasta verde agli spinaci

- ❖ 400 g. di farina 00 più 3-4 cucchiari per la spianatoia
- ❖ 3 uova intere medie (1 uovo in meno per l'aggiunta degli spinaci)
- ❖ 100 g. di spinaci lessati strizzati e tritati
- ❖ 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- ❖ 1 pizzico di sale

Ripieno ricotta e spinaci con crescenza allo yogurt

- 300 g. di ricotta mista (pecora-mucca) fresca
- 200 g. di spinaci già lessati e strizzati (peso netto)
- 150 g. di crescenza allo yogurt o stracchino come preferite
- 150 g. di parmigiano reggiano grattugiato al momento
- 1 tuorlo d'uovo
- due pizziconi di noce moscata
- sale fine quanto basta



Procedimento del ripieno

Per prima cosa lessate gli spinaci per pochi minuti in acqua bollente salata (anche surgelati) poi lasciateli scolare bene in un colapasta, quando saranno tiepidi strizzarli bene fra le mani e tritarli fini su un tagliere con un coltello o mezzaluna.



In una ciotola mettete la ricotta ben asciutta e lavoratela con una forchetta fino a renderla cremosa e soffice, aggiungete la crescenza allo yogurt e amalgamatela alla ricotta, unite anche gli spinaci tritati, il parmigiano, il tuorlo d'uovo, noce moscata ed il sale.



Mescolate bene tutti gli ingredienti con una spatola oppure un cucchiaino di legno, il composto dovrà risultare non troppo morbido, (in questo caso aggiungete qualche cucchiata di parmigiano).

Sigillate la ciotola con il ripieno e mettetela in frigo fino all'utilizzo.

Procedimento per la pasta

Impastate la pasta fresca all'uovo gialla con tutti gli ingredienti al centro della fontana di farina, lavorate con energia fino ad ottenere un panetto elastico, chiudetelo in un sacchetto e lasciate riposare la pasta per almeno 30' a temperatura ambiente.

Impastate anche la pasta fresca agli spinaci con lo stesso procedimento, lasciate riposare la pasta per 30' come sopra.

Tagliate a porzioni uguali i panetti di pasta e conservateli in un telo da cucina, affinché non asciughino all'aria.



A questo punto iniziate con la pasta del colore che preferite

Da ogni porzione di pasta (una alla volta) tirate col mattarello una piccola sfoglia sottile oppure utilizzate come me, la sfogliatrice (nonna papera, ad uno spessore 6-7)



Da ogni striscia di sfoglia ritagliate dei quadrati abbastanza grandi, utilizzando una rotella dentellata, su ogni quadrato mettete una noce abbondante di ripieno, congiungete le punte ottenendo un triangolo ben sigillato ai bordi, congiungete infine i due lati, attorcigliateli al dito medio facendo pressione ed ecco il tortellone è formato, Posizionateli di mano in mano su vassoi con carta forno leggermente infarinata...infine se non li utilizzate subito, fate congelare vassoio per vassoio di tortelloni e quando saranno induriti poneteli in sacchetti appositi oppure in contenitori a porzioni.



Cappelletti di carne ricetta di base



Questi sono i cappelletti di carne ricetta base che a casa mia (in Romagna) è tradizione mangiarli cotti in brodo di carni miste e cappone; ogni anno il giorno di Natale e il primo giorno dell'anno. La ricetta del ripieno è antica, si tramanda in famiglia da alcune generazioni, stesse dosi e stessi ingredienti, l'unica variante è che allora si tritava la carne con pazienza e ci voleva tempo, oggi, grazie alla tecnologia, si può velocizzare questo passaggio. Ho trascritto fedelmente dosi e ingredienti della ricetta, aggiungendo qualche foto basilare per il procedimento. Inutile dirvi che è un piatto sostanzioso e decisamente gustoso.



Ingredienti per il ripieno

(dosi per 8 uova di pasta all'uovo fresca). La carne **rigorosamente cruda**, cuocerà nel brodo, rilasciando ulteriore sapore!

- 150 g. di lonza di maiale in un pezzo unico
- 200 g. di petto di pollo
- 200 g. di mortadella in una fetta
- 150 g. di prosciutto crudo dolce
- 100 g. di parmigiano grattugiato al momento
- 1 uovo intero
- 1 pizzicone di noce moscata
- 1 pizzicone di sale fino

Ingredienti per la pasta

- 800 g. farina (più quella per la spianatoia)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine
- 8 uova fresche (si ottengono circa 380 cappelletti)

Procedimento del ripieno

Tagliate le carni a dadini poi passatele per due volte nel trita-carne (se preferite fatelo fare dal vostro macellaio di fiducia), mettete il composto di carni ottenuto in una ciotola, aggiungete il parmigiano, l'uovo la noce moscata e il sale e impastate molto bene (l'ideale è farlo con le mani). Sigillate la ciotola e mettetela in frigo fino alla preparazione dei cappelletti.

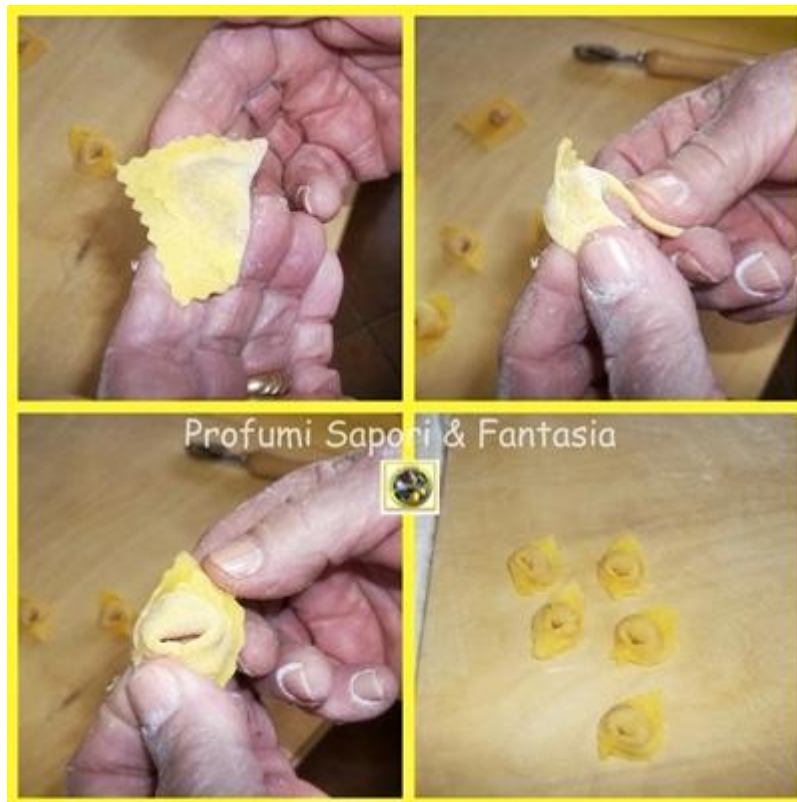
Procedimento della pasta

Sulla spianatoia versate a fontana la farina, al centro sgusciate le uova e iniziate ad amalgamare con una forchetta, unendo poco alla volta la farina, poi iniziate ad impastare a piene mani fino ad ottenere un panetto, chiudetelo in un sacchetto a riposare per 30' a temperatura ambiente.



Prendete una porzione di pasta per volta dal sacchetto, fate la classica pallina ben impastata e stiratela col mattarello ad uno spessore sottile, con una rotella tagliapasta smerlata tagliarla a quadretti non troppo grandi, porre al centro una noce di ripieno e chiuderli congiungendo a triangolo premendo bene, poi con l'indice della mano destra sotto al ripieno chiuderli ad anello, saldando le punte, così nascono i cappelletti. (Per tirare la pasta va bene anche la macchina sfogliatrice).





Posizionate i cappelletti distanziati su vassoi con carta forno (se li preparate con anticipo), metteteli col vassoio nel congelatore, dopo una mezz'oretta, quando sono rassodati, trasferiteli in sacchetti o contenitori a porzioni, pronti da cuocere ancora congelati, direttamente nel brodo bollente. Se invece saranno cotti a breve lasciateli coperti con teli da cucina fino alla cottura nel brodo.