



## LA PASTA

### ¿CÓMO HACER LA PASTA HECHA EN CASA

La pasta casera es una especialidad que podemos preparar durante el año, al menos en ocasiones especiales, como las fiestas de Navidad. La lasaña, fettuccine, ravioles, pasando por muchas variaciones diferentes.



Como ya he dicho a algunas personas que me han pedido, de hecho, la pasta hecha en casa es más fácil de lo que piensa. Eso es más rápida de hacerlo que explicarlo.

Tipos de pasta:

Pero vamos a empezar ahora a distinguir entre dos tipos de pasta fresca, o más bien tres:

- **pasta al huevo**
- **pasta fresca sin huevo preparado con harina de trigo**
- **pasta fresca hecha de sémola de trigo duro**

Tipos de harina:

En cuanto a la harina para ser utilizada, en general, en los dos primeros tipos se utiliza la harina específico para la preparación de la masa, la harina que es 00 porque es la más pura, mientras que en el tercer tipo es utiliza precisamente la sémola de trigo duro, que es bastante más difícil de mezclar y de aplicar y nos da como resultado una pasta también más consistente. (También se puede mezclar la 00 con la harina en proporción 70 a 30 o según su gusto)

Además de la harina blanca también podemos utilizar la integral o mezclar las harinas de cereales con diferentes resultados, obviamente, en tanto la consistencia en el rendimiento.

En todos los casos, para obtener una excelente pasta fresca debe ser una harina de alta calidad que tiene muy poco contenido de ceniza, un buen contenido de gluten y la humedad de alrededor del 15%.

### HUEVOS:

En cuanto a los huevos, que vamos a utilizar para la pasta al huevo clásico y, opcionalmente, para el que tiene la sémola de trigo duro, podemos elegir los huevos de pasta de color amarillo para obtener una pasta de color de la carga.



En la tradición de la región se dice que añadir mucho la harina según sea necesario para recoger el huevo, como diciendo que son los huevos que van a determinar la cantidad de harina que necesita. Para dar una regla es una proporción fija que siempre deben ser respetados y posiblemente ajustado al aumentar ligeramente la cantidad de harina;

1 huevo por 100 gramos de harina

Esto significa que si queremos obtener aproximadamente 250 gr de pasta fresca, utilizaremos 2 huevos y 200 gr de harina. Para 350 gr de pasta fresca 3 huevos y 300 gr de harina, y así sucesivamente.

Esta proporción, como dije puede variar la vez que vamos a amasar depende de los huevos que utilizamos, la humedad y también de la forma de amasar (ya sea a mano o con el planetario)

Sin todas estas premisas que vemos prácticamente cómo hacemos la pasta hecha en casa, a partir de la bocanada sencilla, lo que nos permitirá preparar las diversas formas de pasta larga y corta en tres tipos, lasaña, ravioli, tortellini en dos tipos principales y muchos formatos especiales.



## LA PASTA

### PASTA AL HUEVO

Ingredientes (por 250 gr de pasta) 2 huevos,  
200 gramos de harina 00, una pizca de sal,  
1 cucharadita de aceite de oliva extra virgen (opcional)

#### Preparación:

- Sobre una superficie de trabajo limpia distribuir la harina, dejando un hueco en el centro.
- Romper los huevos en el centro de la harina, añadir una pizca de sal y, posiblemente, el aceite, batir ligeramente con un tenedor y luego comenzó a amasar incorporando la harina alrededor de los huevos y procediendo hasta incorporar todo.
- Continuar trabajando en el plan hasta que la masa será suave pero firme y lisa. Se llevará a unos 15 minutos de trabajo.
- Hacer una bola y dejar reposar en un recipiente cubierto durante media hora.
- Después del tiempo de distribuir un poco de harina en el suelo, dividir la masa, amasar unos minutos con sus manos y luego extenderla con un rodillo en más delgada posible.

Si usted tiene disponible la máquina de pasta será rollo mucho menos agotador a cabo la pasta. Seleccione el rodillo liso y abrirlo por completo, pasar la masa dividida en pedazos durante al menos 3-4 veces con el fin de hacer más delgada y la mano, apriete a mano el rodillo hasta obtener el espesor deseado.

Obtenido el formato que prefiera:

#### para lasaña y canelones:

Cortar la masa en tiras 10/12 cm

para fettuccine, tagliolini, pappardelle, etc

Cortar la masa en tiras de aproximadamente 10/12 cm. Enrollar y cortar en rodajas el rollo que se ha formado. La anchura entre un corte y el otro será el grado de la pasta. Estirar con las manos, y que tendrá su fettuccine (o fideos, etc.)

#### Para tortellini y raviolis

Cortar la masa en tiras de 10/12 cm, se extiende el relleno luego se corta en cuadrados o rectángulos y superponer el lado libre de la masa sobre el relleno, corte alrededor de los bordes para sellar

### Por ladrillos y maltagliati

Sólo tiene que recortar las fettuccine o pappardelle y luego desemmollarlas.

Después de haber cortado la masa, se deja reposar durante al menos media hora o hasta varias horas, para que sea seco. Dejarla cubierta con una toalla limpia.



### LOS 10 ERRORES MÁS COMUNES EN LA COCCIÓN DE LA PASTA:

Es fácil decir "me preparo un plato de pasta," pero ya se sabe cuántos errores se puede hacer? Yo digo que hay 10.

La pasta es el orgullo de nuestro país la hermosa Italia y en el mundo somos reconocidos por ser los mejores para prepararla y conocer sus secretos. Pero usted sabe que, en realidad, todos los días, sin saberlo, cometen muchos errores y que parece que hay una pasta perfecta oculta muchas imperfecciones?

Sí. De hecho, incluso el más simple entre las recetas de pasta, tales como la pasta con salsa clásica o ajo y aceite de chile, se debe realizar de manera profesional. Aquí, entonces, las 10 personas los errores más comunes que hacen cuando se prepara la masa:

¿Cuántos de ustedes reconocerán al menos un lugar?

1. Una calidad vale la pena el otro no es absolutamente cierto. No es la pasta y la pasta y si los cambios en los precios que hay una razón. Una pasta de bronce dibujado, por ejemplo, hace mejor y da la bienvenida a cualquier aderezo a la perfección.

2. Un formato aleatoria Si se quiere preparar una buena pasta que tiene que coincidir con el vendaje para el formato más apropiado. Pasta larga, por ejemplo, es cómodo con suficientes salsas líquidas y cremosa, la pasta de rayas absorbe el apósito mejor, pasta corta es perfecto para la salsa y no salsas muy homogéneo, y la pasta espiral es cómodo con la salsa de tomate clásico.

3. El agua poco profundas La regla es que en un litro de agua se deben cocinar no más de 100 gramos de pasta. Cocine la pasta en un poco de agua es incorrecto, a menos que sea la receta de una pasta de crisol donde el secreto está en "risottare" la pasta directamente en la salsa, añadiendo un poco de agua.

4. Enjuague la masa de la pasta Nunca se acaba de colado bajo el agua corriente del grifo. Detener la cocción está mal, incluso cuando se tiene que preparar una ensalada de pasta fría. En este caso, por ejemplo, dejar enfriar la adición de una gota de aceite para evitar que se pegue.

5. Ojo con el tiempo de cocción si el embalaje indica 10 minutos de cocción no van más allá del límite de drenaje antes y conserva el agua de cocción. Mezcle directamente en la salsa y dejar cocer a terminar durante la formación de crema añadiendo el agua de cocción.

6. Cuando se añade sal al gusto de la sal en el extremo lo suficientemente estás equivocado. De hecho, la dosis exacta es de 7 gramos por cada 100 gramos de pasta y se debe tirar en el agua empiece a hervir, nunca antes, lo que impediría que para obtener el agua a hervir en tiempos rápidos, ni durante la cocción de la pasta.

7. A través de la cubierta Utilice la tapa para cubrir la olla hasta que el agua comience a hervir. Luego, una vez que arrojó la masa, no lo cubra.

8. El aceite no necesita Algunos añaden el aceite de oliva en la cocina de "separar" la pasta sobre todo cuando es largo o huevo. No tiene sentido, de verdad!

9. No hay una olla y cocinar pasta larga en una olla demasiado baja y no doblados, rotos, o peor aún, los fideos para hacerlos entrar en una cacerola poco profunda. siempre elegir el recipiente apropiado para la cocción.

10. escurrir la pasta Como se mencionó anteriormente, para permitir que la pasta se mezcle perfectamente con la salsa tiene scolala al dente y mezclar con la salsa por un minuto al menos en el fuego. Use un colador con el mango y no escurrir la pasta en el lavabo. De esta manera va a sacar de la olla sin tirar el agua de cocción que es muy valioso.