

Come si fa la pasta fatta in casa

La **pasta fatta in casa** è una specialità che possiamo preparare durante l'anno, almeno nelle occasioni speciali, come le **feste di Natale**. Dalle lasagne alle fettuccine, dai ravioli ai tagliolini, passando per tante varianti diverse.



Come ho avuto modo di dire ad alcune persone che mi hanno scritto, in realtà **la pasta fatta in casa** è più facile di quanto si pensi. Si fa prima a farla che a spiegarla.

Tipi di pasta fresca:

Ma cominciamo subito a distinguere tra due tipi di **pasta fresca**, anzi tre:

- la pasta all'uovo
- la pasta fresca senza uova preparata con la farina di grano tenero
- la pasta fresca di semola di grano duro

Tipi di farina:

Per quanto riguarda la **farina da utilizzare**, in genere nei primi due tipi si utilizza la farina specifica per **preparare la pasta**, cioè la farina 00 perché è la più pura, mentre nel terzo tipo si utilizza appunto la **semola di grano duro** rimacinata, che è abbastanza più faticosa da impastare e da stendere e ci dà come risultato una pasta anche più consistente. (Si può anche mescolare la 00 con la semola in proporzione 70 a 30 o a vostro gusto)

Oltre alla farina bianca possiamo utilizzare anche quella integrale o mescolare farine di cereali con risultati ovviamente diversi sia nella consistenza che nella resa.

In tutti i casi per ottenere un'ottima pasta fresca occorre una farina di ottima qualità che abbia pochissimo contenuto di ceneri, un buon contenuto di glutine e un'umidità intorno al 15%.



Le uova:

Per quanto riguarda **le uova**, che utilizzeremo per la pasta all'uovo classica ed eventualmente per quella con la semola di grano duro, possiamo scegliere le uova a pasta gialla per ottenere una **pasta** dal colore carico.

Nella **tradizione emiliana** si dice che si aggiunge tanta farina quanto basta a raccogliere l'uovo, come dire che sono le uova che stabiliranno quanta farina gli occorre. Per dare una regola c'è una **proporzione fissa** che va sempre rispettata ed eventualmente aggiustata al momento aumentando un poco il quantitativo di farina:

1 uovo ogni 100 g di farina

Questo vuol dire che se vogliamo ottenere circa 250 g di pasta fresca, utilizzeremo 2 uova e 200 g di farina. Per 350 g di pasta fresca 3 uova e 300 g di farina, e così via.

Questa proporzione, come ho detto può variare al momento in cui andiamo ad impastare perché dipende dalle uova che utilizziamo, dall'umidità e anche da come impastiamo (se a mano o con la planetaria)



Fatte tutte queste premesse vediamo praticamente **come si fa la pasta fatta in casa**, partendo dalla semplice **sfoglia**, che ci permetterà di preparare i vari formati di pasta lunga e corta nei tre tipi, le **lasagne**, i **ravioli**, **tortelli** nei due tipi principali e tanti formati speciali.

Come si fa la pasta fatta in casa

Pasta all'uovo

Ingredienti (per 250 g di pasta)

- 2 uova
- 200 g di farina 00
- sale una presa
- 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva (facoltativo)

Preparazione:

- Sul piano di lavoro pulitissimo distribuite la farina a fontana lasciando un varco nel centro.
- Rompete le uova nel centro della farina, unite una presa di sale ed eventualmente l'olio, battete leggermente con una forchetta poi iniziate ad impastare incorporando la farina intorno alle uova e procedendo fino ad incorporarla tutta.
- Proseguite lavorando sul piano l'impasto fino a quando sarà morbido ma consistente e liscio. Ci vorranno circa 15 minuti di lavorazione.
- Fatene una palla e lasciatelo riposare coperto sotto una terrina per una mezzora.
- Trascorso il tempo distribuite un po' di farina sul piano, dividete l'impasto, lavoratelo qualche minuto con le mani poi stendetelo col mattarello nello spessore più sottile possibile.

Se avete a disposizione la **macchinetta per la pasta** sarà molto meno faticoso stendere la **pasta fresca**. Selezionate il rullo liscio e apritelo completamente, passate la pasta divisa in pezzi per almeno 3-4 volte in modo di assottigliarla e mano mano stringere il rullo fino ad ottenere lo spessore che desiderate.

Ricavate il formato che preferite:

per lasagne e cannelloni

Tagliate la sfoglia in strisce larghe 10/12 cm

per fettuccine, tagliolini, pappardelle etc.

Tagliate la sfoglia in strisce larghe circa 10/12 cm., arrotolatele su stesse e tagliate a fette il rotolo che si è formato. La larghezza tra un taglio e l'altro sarà la misura della pasta. Srotolate con le mani e avrete le vostre fettuccine (o tagliolini etc.)

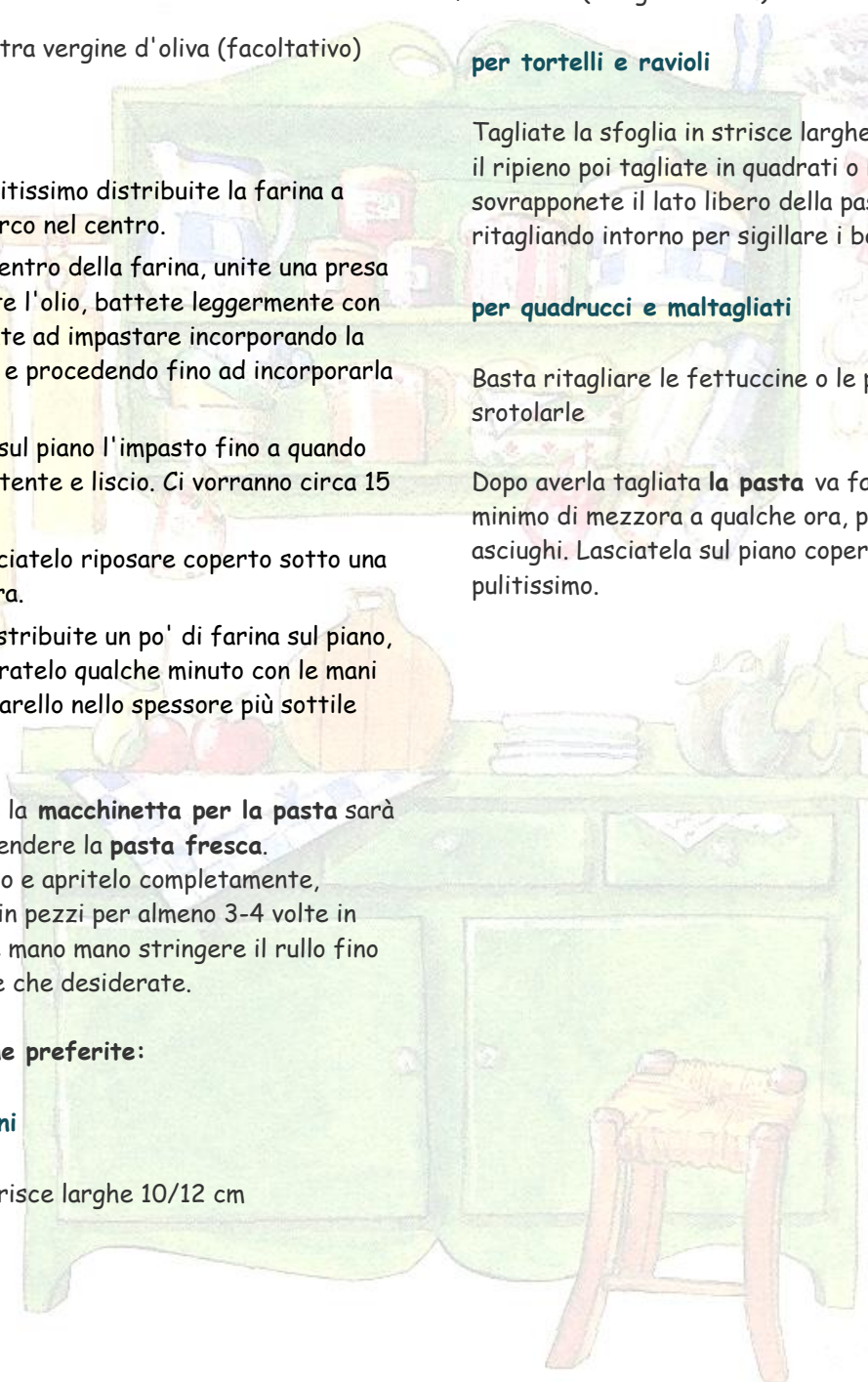
per tortelli e ravioli

Tagliate la sfoglia in strisce larghe 10/12 cm, distribuite il ripieno poi tagliate in quadrati o rettangoli e sovrapponetevi il lato libero della pasta sul ripieno, ritagliando intorno per sigillare i bordi

per quadrucci e maltagliati

Basta ritagliare le fettuccine o le pappardelle anziché srotolarle

Dopo averla tagliata la **pasta** va fatta riposare da un minimo di mezzora a qualche ora, per fare in modo che si asciughi. Lasciatela sul piano coperta con un telo pulitissimo.



Come si fa la pasta fatta in casa

PASTA FRESCA ALL'UOVO COLORATA

INGREDIENTI (per 4/5 persone)

450 di farina 00 + quella per la spianatoia
150 g di barbabietola rossa lessata
3 uova
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva
una presa di sale

Normalmente, quando si prepara la pasta fresca in casa, ad ogni uovo corrispondono 100 g di farina. In questo caso, però, essendo la barbabietola molto bagnata il composto risultava troppo molle. Ho aumentato la farina proprio per questo motivo e ne è risultata una pasta facilmente lavorabile. Attenzione quindi!!! Regolatevi anche un po' ad occhio ... poiché, oltre che dalla barbabietola, dipende anche dalla grandezza delle uova!

Sbucciare la barbabietola e tagliarla a tocchetti.



Frullarla molto bene in un mixer, raccogliendo più volte l'impasto al centro per evitare di ottenere una purea troppo granulosa.



Trasferirla in una ciotola ed unire le uova ed una generosa presa di sale.



Sbattere bene con una forchetta in modo da amalgamare gli ingredienti.



A questo punto disporre la farina a fontana sulla spianatoia e versarvi al centro il composto di uova e barbabietola + il cucchiaino di olio. Iniziare a mescolare con un cucchiaino, poi passare ad impastare con le mani.



si dovrà ottenere un composto sodo e omogeneo. Modellare una palla, coprirla con la pellicola e lasciarla riposare, sulla spianatoia, per circa 1 ora.

Trascorso il tempo del riposo, riprendere la pasta fresca rossa; passarne un pezzo per volta nella macchinetta (la classica Nonna Papera) e tirare delle belle sfoglie, ripiegando la pasta su se stessa prima di farla passare attraverso i rulli. Potete anche utilizzare un mattarello se preferite. Se necessario, infarinare leggermente le sfoglie durante queste operazioni.

Decidete voi quanto fare sottili le vostre sfoglie. Ora potete utilizzare la vostra pasta fresca rossa per preparare ciò che volete: delle tagliatelle, delle farfalle, delle lasagne ... insomma libero sfogo alla vostra fantasia.

Come si fa la pasta fatta in casa

PASTA ROSSA CON CONCENTRATO DI POMODORO

Il rosso colore della passione, ottima idea per una cena intima, magari per festeggiare S.Valentino o un anniversario.



400 gr farina di semola di grano duro
3 uova
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

Impasto adatto all'utilizzo con condimenti a base di verdura, in particolare melanzane e peperoni.

PASTA ROSSA CON PEPERONCINO

400 gr farina di semola di grano duro
3 uova
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
40 gr di polvere di peperoncino

In questo caso l'abbinamento è soprattutto questione di gusti: gli amanti delle note piccanti possono utilizzare questo tipo di impasto per qualsiasi preparazione, anche se capperi, olive, acciughe e ortaggi mediterranei sono gli ingredienti che meglio si sposano con questa variante. Il colore rosso tipico di questa pasta è conferito dal concentrato di pomodoro.

PASTA ROSA CON POMODORI

500 gr di farina
400 gr di pomodoro
3 uova

I pomodori devono essere maturi e freschi.

Si fanno scottare i pomodori in acqua bollente per un minuto per potere più facilmente privarli della buccia, dei semi e dell'acqua di vegetazione.

Poi si fanno asciugare per 10 o 15 minuti in forno caldo e si passano al passaverdure. Se il passato risultasse troppo liquido, si metteranno in forno per altri 5 minuti o fino a che non acquisti la giusta consistenza.

Il passato viene poi versato al centro della fontana formata dagli altri ingredienti e si lavora l'impasto come al solito.

PASTA VERDE CON SPINACI

250 gr di spinaci freschi
500 gr di farina
4 uova

Si puliscono gli spinaci e si lavano ripetutamente in acqua corrente fredda, poi si mettono in una casseruola con un pizzico di sale (non si aggiunge acqua, perché basta quella rimaste sulle foglie dopo il lavaggio) e si fanno cuocere per una decina di minuti. Dopo averli scolati, si tritano finemente. Se risultassero troppo bagnati, occorrerà metterli a scolare per almeno altri 5 minuti in un colino a fori piccoli. Si aggiungono quindi alla fontana formata con gli altri ingredienti e si lavora l'impasto fino ad averlo liscio ed omogeneo.

Oppure aggiungete all'impasto base per ogni 100 gr di farina di grano tenero 10 gr di spinaci, precedentemente sbollentati, strizzati e tritati finemente.

PASTA VERDE CHIARO CON BROCCOLETTI:

150 gr farina bianca, 150 gr farina di semola di grano duro, 150 gr broccoletti lessati ben strizzati e frullati, 1 cucchiaino di olio d'oliva, sale, un pizzico di cannella.

PASTA VERDE CON ERBE AROMATICHE

Per ogni 100 gr. di farina 1 mazzetto di erbe aromatiche, pulite e lavate, asciugate e passate al frullatore con 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e aggiungete al composto.

PASTA VERDE CHIARO CON BROCCOLETTI:

150 gr farina bianca, 150 gr farina di semola di grano duro, 150 gr broccoletti lessati ben strizzati e frullati, 1 cucchiaino di olio d'oliva, sale, un pizzico di cannella.

PASTA VIOLA CON BARBABIETOLE

400 gr di farina
2 uova
1 barbabietola un po' grossa cotta al forno

Fare la fontana con la farina, aggiungere al centro le uova, la barbabietola passata.
Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido e ben legato.

Il sapore dolciastro tipico della barbabietola si sposa alla perfezione con formaggi e frutta secca.

PASTA MARRONE CON FUNGHI

400 gr farina
100 gr funghi porcini secchi tenuti in ammollo diverse ore, strizzati e frullati
1 uovo

PASTA GIALLA CON ZUCCA

400 gr farina
100 gr funghi porcini secchi tenuti in ammollo diverse ore, strizzati e frullati
1 uovo

PASTA GIALLA CON ZAFFERANO

400 gr farina di semola di grano duro
4 uova
2 bustine di zafferano

PASTA ARANCIONE CON CAROTE

Aggiungere 100 g. di carotine, cotte a vapore e setacciate, per ogni 200 g. di farina ed un po' di sale.

Se le carote vengono invece cotte in acqua, occorre passarle al setaccio, metterle in un tegamino e passarle sul fuoco per eliminare l'umidità in eccesso.

PASTA NERA AL NERO DI SEPIA

400 gr farina di semola di grano duro
2 vescichette di seppia 2 uova sale poca acqua

(questo impasto lo preferisco senza uova: in questo caso aumentare la quantità di acqua ed unire un cucchiaino di olio d'oliva)

Versate il contenuto delle vescichette in una ciotola, diluite con due cucchiaini di acqua tiepida.
Setacciate la farina sulla spianatoia, disponetela a fontana, mettetevi al centro le uova, un pizzico di sale e il nero di seppia filtrato. Questo tipo di impasto risulta ideale in particolare per la realizzazione di primi piatti a base di pesce, crostacei oppure molluschi; secondo i gusti personali, lo si può preparare utilizzando esclusivamente gli albumi, anziché le due uova intere previste dalla ricetta originale, allo scopo di ottenere un colore finale decisamente più brillante.

