

La pasta fresca

*per tagliatelle (asciutte 2 porzioni), tagliolini (in brodo 6/7 porzioni),
lasagne, cappelletti, ravioli, cannelloni, tortelloni di magro ecc....*

Ingredienti

Semola di grano duro	g 130
Uova da 70/75 g	1

La conservazione della pasta fresca è assai limitata. Consumatela quindi subito. Questo particolarmente durante la stagione estiva.

Preparazione pasta

Impastate la semola con l'uovo. Se necessario aggiungete un poco d'acqua o di semola (l'umidità delle farine e quella atmosferica non sono mai costanti). Se desiderate preparare la pasta verde unite un poco di spinaci precedentemente tritati. Se invece volete preparare le lasagne "col pesto" aggiungete foglie di basilico.

La pasta fatta con sola semola è molto più saporita, elastica e tiene meglio la cottura ma, a mano, è assai difficile e faticosa da lavorare. Tenetelo presente.

Quando con la macchinetta tirerete la pasta ricordate che più quest'ultima è molle più sottile sarà lo spessore delle tagliatelle o lasagne che farete. Inoltre se la pasta è asciutta in cottura assorbirà più acqua gonfiandosi ulteriormente.

Se all'inizio della lavorazione dell'impasto questo vi sembrerà molle date il tempo alla semola di assorbire l'acqua. Per preparare la pasta per ravioli e cappelletti consiglio di usare anche il 50% di farina bianca. Agevolerà la preparazione.

Preparazione tagliatelle o tagliolini

Vi sarà facile con l'apposita macchinetta prepararvi delle ottime tagliatelle o tagliolini. Se per caso la pasta fosse un poco molle cospargete di farina le tagliatelle appena fatte. Questo dopo averle distese su un canovaccio. Mescolatele poi delicatamente con le mani in modo che non si attacchino. Successivamente copritele in attesa dell'uso.

Importante è determinare lo spessore della pasta. Per ricordarlo vi consiglio di **annotarvi a piè di pagina il numero ideale di taratura** della vostra macchinetta. Sbaglierete forse così solo la prima volta.

Preparazione pasta per lasagne

Occorre la pasta un poco più spessa di quella delle tagliatelle perché una volta coperta di besciamella e ragù, perderebbe di consistenza in cottura e non si sentirebbe più sotto i denti.