

Gli editoriali.

Pasta fresca all'uovo: la ricetta della base perfetta per vari formati

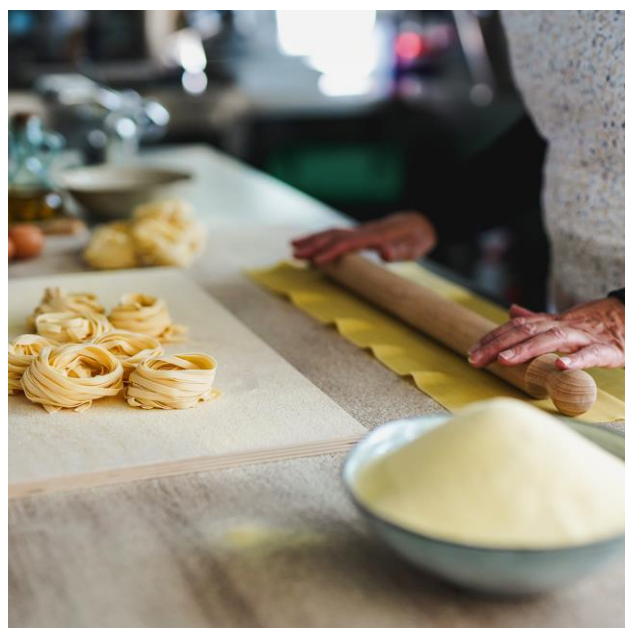
Scopri la ricetta della pasta fresca all'uovo, perfetta per creare a casa vari formati di pasta.

Tempo preparazione: 1 ora

Difficoltà: Facile

Ingredienti:

- **400 g di farina** (metà **00** e metà **semola rimacinata** per una sfoglia più sostenuta; in alternativa solo 00)
- **4 uova medie** (ca. 50–55 g ciascuna senza guscio)
- **1 tuorlo extra** (opzionale, per un impasto più ricco e colorato)
- **Farina o semola** q.b. per spolverare



In occasione della Giornata Mondiale della Pasta, niente è più soddisfacente che mettere le mani in pasta e preparare una pasta fresca all'uovo come si deve: elastica, liscia, pronta a trasformarsi in tagliatelle, lasagne o ravioli. Qui trovi una ricetta della pasta fresca base, con dosi precise, tempi chiari e tutti i passaggi spiegati in modo semplice. Prendi una ciotola, libera la spianatoia e partiamo.

Procedimento

1. Crea l'impasto

- **Pesa e miscela le farine:** versa sulla spianatoia formando una fontana ampia.
- **Rompi le uova** (e l'eventuale tuorlo extra) al centro, poi con una forchetta inizia a sbatterle incorporando poco a poco la farina dalle pareti.
- Quando il composto è più denso, **impasta con le mani:** porta la farina verso il centro con un movimento deciso. Se l'impasto è molto asciutto, inumidisci le mani con **qualche goccia d'acqua**, mentre se è appiccicoso, aggiungi un velo di farina.
- **Lavora 8–10 minuti** fino a ottenere un panetto **liscio, omogeneo e leggermente setoso**. Deve essere sodo ma elastico: se premi con un dito, torna su.

2. Lascia l'impasto a riposo

Forma una palla, **avvolgi in pellicola** e lascia **riposare 30 minuti** a temperatura ambiente (o in frigo se fa molto caldo). Il riposo rilassa il glutine e rende la stesura più semplice.

3. Stesura della sfoglia

Dividi l'impasto in **3–4 pezzi**, mentre tieni coperti quelli che non stai usando.

- **Se usi il mattarello:** infarina leggermente e stendi dal centro verso l'esterno, ruotando spesso la sfoglia. L'obiettivo è raggiungere uno **spessore 1–1,2 mm** per tagliatelle/lasagne, o **0,8–1 mm** per ravioli e tortellini.
- **Se usi la macchina:** passa dal rullo più largo a quelli via via più stretti, **ripiegando** ogni tanto la sfoglia su sé stessa per regolarla. Termina quando vedi la mano in controluce, ma senza arrivare a strapparla.

4. Asciugatura breve

Adagia le sfoglie su un canovaccio infarinato e lasciale **asciugare 5–10 minuti**: saranno più facili da tagliare e non si incolleranno.

Come tagliare i formati più amati

Esistono tantissimi [tipi di pasta](#), partendo dalla base vediamo come crearli

- **Tagliatelle:** arrotola la sfoglia infarinata su se stessa a libro e **taglia strisce da 6–7 mm**. Srotola e “sfarina” con le dita.
- **Tagliolini:** come sopra, ma **2–3 mm**. Perfetti con burro e salvia o un brodo leggero.
- **Pappardelle:** strisce **da 2–3 cm**; reggono bene sughi ricchi e ragù di selvaggina.
- **Maltagliati:** ritagli irregolari dalla sfoglia, ideali in zuppe e legumi.
- **Lasagne:** ritaglia **rettangoli regolari** della misura della teglia; tieni la sfoglia un filo più spessa (1,2–1,4 mm).
- **Ravioli/tortelli:** stendi due sfoglie sottili. Su una sfoglia **disponi mucchietti di ripieno** (distanza 3–4 cm), spennella i bordi con pochissima acqua, **copri con l'altra sfoglia**, **sigilla bene** attorno al ripieno eliminando l'aria e ritaglia con coppapasta o rotella.
- **Tortellini:** ritaglia **quadrati da 4–5 cm**, aggiungi una piccola noce di ripieno, chiudi a triangolo e poi unisci le estremità attorno al dito.

Consiglio pratico: durante il taglio **spolvera con semola** (non 00) — “sfarina” meglio e non appesantisce l'impasto.

Come conservare la pasta fresca

Ora che sai come fare la pasta fresca in casa, sappi che puoi conservarla in vari modi:

- **In frigorifero:** posiziona la pasta tagliata su vassoi infarinati, ben coperta, fino a 24 ore (meglio consumarla in giornata).
- **In freezer:** porziona la pasta su vassoi infarinati e, quando è dura, mettila in sacchetti. Cuoci direttamente da congelata aggiungendo 1–2 minuti ai tempi.
- **Asciugatura:** per tagli lunghi, puoi farli asciugare 12–24 ore su graticci lontano da umidità e poi riporli in contenitori a chiusura ermetica.

www.bennet.com