PASTA ALL'UOVO (PER TAGLIATELLE, PAPPARDELLE, ...)

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- sale,
- quattro uova.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con un po' di sale e rompetevi nel mezzo le uova.
Cominciate ad intridere la farina con le uova, buttandone man mano delle piccole quantità dai bordi della "fontana" nell'interno del "cratere" e impastando con la punta delle dita.
Quando la farina avrà assorbito completamente le uova, iniziate a lavorare la pasta ottenuta (che all'inizio tenderà un po' a sgretolarsi) con tutte e 2 le mani, stendendola in avanti, allargandola e ripiegandola a panetto: lavoratela con una certa energia per almeno 10 minuti, fino a che sarà diventata liscia ed elastica.
Ricordatevi, di tanto in tanto, di infarinare la spianatoia.
Formate un panetto, copritelo con un panno appena umido e lasciatelo riposare per un tempo variabile da 30 a 60 minuti.
Conclusa questa fase, potete procedere alla preparazione di tagliatelle, tagliolini, pappardelle, farfalline, ecc.
I procedimenti sono diversi.
Se siete abbastanza abili, potete stendere la pasta in un'unica grande sfoglia, lavorandola con il mattarello da tutte le parti, in modo da assottigliarla e darle uno spessore uniforme.
Se, viceversa, avete poca esperienza, vi consigliamo di dividere il panetto in 2 o 3 parti e stendere delle piccole sfoglie (lasciando però la pasta in attesa sempre ben coperta, perché altrimenti potrebbe seccare).
Man mano che le sfoglie sono stese, adagiatele su un canovaccio pulito infarinato.
Quando saranno tutte pronte, arrotolatele e tagliatele nella forma desiderata.
Le tagliatelle possono avere una larghezza variabile dal mezzo centimetro al centimetro o poco più; i tagliolini devono essere invece molto più sottili (un paio di millimetri circa).
Questi 2 tipi di pasta vanno tagliati con un coltello, come pure le lasagne che devono avere la forma di un rettangolo di cm.
12x 7.
Le pappardelle vanno ritagliate con la rotella dentellata in strisce larghe da 2 a 3 centimetri.
Per ottenere delle farfalline, riducete la sfoglia a strisce, come se doveste fare le pappardelle, poi dividete ogni striscia in rettangoli di 4-5 centimetri e pizzicate ogni rettangolo nel mezzo.
I maltagliati sono delle strisce di pasta tagliate a losanghe irregolari.
Se per fare la sfoglia volete adoperare la macchina della pasta, dividete il panetto in più parti; fate poi passare le singole porzioni tra i rulli lisci (inizialmente piuttosto aperti e poi sempre più ravvicinati), fino ad ottenere delle sfoglie quasi rettangolari dello spessore desiderato; dopodiché sostituite i rulli lisci con quelli "rigati" per tagliare la pasta nel formato voluto.
Esistono comunque anche delle macchine per la pasta dove non è necessario cambiare i rulli, ma basta spostare delle pias3 per passare da un rullo all'altro.
Quando avrete preparato tagliatelle o altro, sparpagliatele sulla spianatoia, lasciandole asciugare per un po' prima di buttarle nell'acqua bollente salata.
I tempi di cottura sono generalmente molto bassi e variano a seconda dello spessore della pasta: i tagliolini e le farfalline richiedono meno tempo rispetto a tagliatelle, pappardelle, maltagliati e lasagne.