PRIMI PIATTI

Tagliatelle fatte a mano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Se amate fare tutto con le vostre mani e amate prepararvi manicaretti e piatti speciali, le **tagliatelle fatte a mano** sono perfette in tantissime occasioni perché danno sempre tanta soddisfazione. Sonouno dei formati di pasta fresca più conosciuti almondo, ovunque voi andiate ci sarà di certo unristorante italiano che le propone, magari con il ragùalla bolognese o con il salmone affumicato. Fare le tagliatelle in casa non è assolutamentedifficile, anzi, una volta fatte vi verrà a voglia dirifarle tante altre volte perché sono semplicissime.Si sposano in maniera perfetta con tanti sughi sia dicarne che di pesce e grazie alla loro ruvidezzatrattengono i condimenti in modo eccellente.

La pasta ideale per accogliere anche la besciamella fatta in casa condita con magari peselli prosciutto e funghi, che è un sempreverde che piace a tutti. Seguendo i nostri consigli darete vita a piatti eccezionali!

Provate a farle e la soddisfazione di portare in tavola qualcosa fatto con le proprie mani sarà notevole!

Se amate poi questo genere di proposte ecco per voi altre ricette per fare la pasta fresca a mano:

pasta di semola a mano
pasta all'uovo arancione

INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 50 gr

UOVA A PASTA GIALLA 4

TUORLI D'UOVO A PASTA GIALLA 2

SALE

INGREDIENTI PER CONDIMENTO A PIACERE

BURRO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

Preparazione

1 Mettere le farine su di una spianatoia a fontana, formare un cratere al centro ed unire le uova e i tuorli, un pizzico di sale e amalgamare il tutto con una forchetta dal centro del cratere in modo da far inglobare subito le uova alla farina. Lavorare il tutto poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

avvolgere nella pellicola.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

2 Far riposare in frigo almeno 30 minuti.

3 Dividere l’impasto a metà per facilitare la lavorazione.

4 Con un mattarello stendere l’impasto aiutandosi con un po di farina.

Ottenere un altezza di circa 1 mm

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

5 Quindi formare dei rettangoli di pasta alti circa 25 cm.

Infarinare la superficie e piegarea metà. Tagliare circa ogni striscia di 0,5 cm.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

6 Condire come preferite. In questo caso con burro con un goccio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

7 Cuocere le tagliatelle al dente.

8 Scolare e trasferire in padella con in condimento.

9 Aggiungere se piace una macinata di pepe.

Consigli e suggerimenti

Ogni famiglia emiliana che si rispetti a almeno un parente in grado di fare una ottima sfoglia.

L'impasto di partenza deve essere di ottima qualità in modo da avere un risultato finale eccezionale.

Non riesco ad avviare l'impasto. Come posso fare?

Fai sulla spianatoia una fontana con la farina e poi al centro metti le uova. Inizia a girare con la forchetta velocemente e poi continua con le mani. In questo modo eviterai lo strabordamento.

Mi piace molto la pasta fresca, quale altra ricetta puoi consigliarmi?

Segui questo tutorial per fare la pasta fresca fatta a mano e vedrai che ti verrà benissimo

Voglio stupire i miei ospiti? Mi dai una ricetta ad hoc?

Prova la sfoglia tricolore...successo assicurato!