PRIMI PIATTI

Tagliolini all'uovo con la sfogliatrice

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

La **ricetta dei tagliolini all'uovo** è una immagine molto vivida nella memoria di quelli che come noi amano la cucina. Ci si ricorda di certo quando si era bambini e si aiutava la nonna a tirare la sfoglia. Con la sola forza delle braccia e con un grande mattarello stendeva una sfoglia sottile che se messa in controluce era davvero un velo! Oggi come oggi la vita è molto più frenetica e purtroppo si è persa un po' quella che era la calma e la qualità della vita famigliare fatta anche da questi momenti. Anche se c'è da dire che si nota un grande ritorno al mangiar sano e casareccio, molti di noi hanno ancora

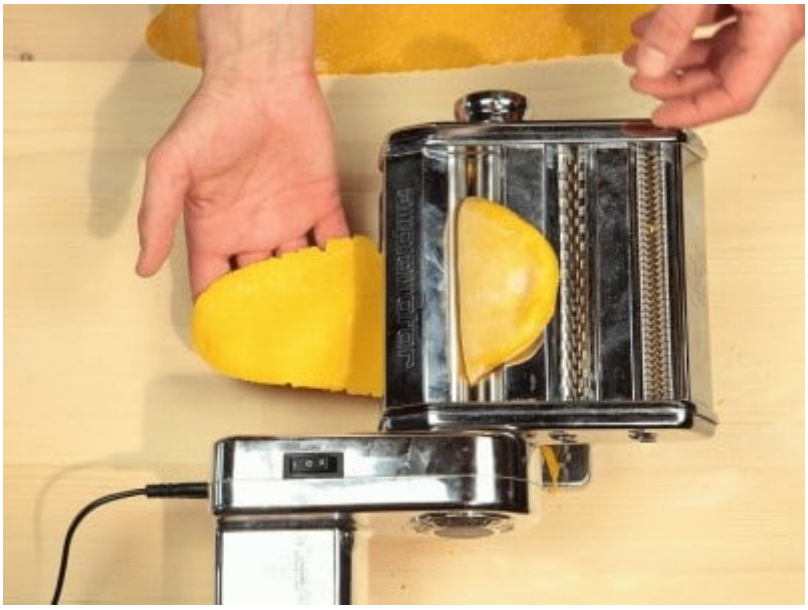
problemi a ritagliarsi quel tempo utile per cucinare lentamente. Ed è per questo che ci viene in soccorso in questa ricetta la sfogliatrice, la mitica nonna papera! Quante volte abbiamo girato quella manovella! Basta un piccolo aiuto e vi sembrerà di ritornare ai vecchi tempi con l'odore della farina e delle uova e le risate in compagnia! In questo modo ovviamente si velocizza il tutto senza però rinunciare all'inimitabile gusto della pasta fresca. Dei tagliolini all'uovo ne gioverà tutta la famiglia che di certo non resterà indifferente dietro ad un piatto tanto bello quanto buono! L'impasto prevede ingredienti economici e di uso comune e grazie proprio alla sua semplicità può essere abbinato a numerosi tipi di sughi, come ad esempio a quello dei gamberi. Provate la nostra ricetta e per quanto facile sia vi invitiamo a sciverci nel box dei commenti se avete dubbi, domande o perplessità.

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 500 gr

Preparazione

1. Prendete il panetto di pasta all'uovo, prendetene un pezzo, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



2 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.

3 Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, passate la sfoglia nell'apposita fessura dedicata alla realizzazione delle tagliatelle. Ne dovranno uscire tante fettucce di pasta della larghezza di 2/3 millimetri.

4 A questo punto potete usare la pasta.

Consiglio

Deve seccare prima di essere cotta?

Non c'è bisogno, puoi anche cucinarla subito.

Quanto tempo deve cuocere?

Ma dipende dal calore del fuoco. Possiamo dire che orientativamente da quando l'acqua riprende il bollore, dopo aver calato la pasta conta tre, quattro minuti.

Ho visto anche della pasta verde, come si fa?

Si addiziona all'impasto della clorofilla o degli spinaci frullati.

Posso conservarli in frigorifero anticipandomi su pranzo?

Sì fai dei mucchietti come dei nidi e tienili separati da un po' di farina.

Posso congelarli se me ne avanzano?

Si puoi congelarli prima di cuocerli. Dopo te lo sconsiglio!