

PRIMI PIATTI

Ricetta delle pappardelle all'uovo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 0 300 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

100 gr

UOVA 4

Pappardelle all'uovo

PREPARAZIONE

- 1 Per ottenere delle ottime pappardelle all'uovo, occorrono pochi ingredienti ma di qualità, ma vediamo ora come realizzarle: rompete e sbattete le uova in una scodella. Raccogliete le farine in un'altra scodella e unite ad esse le uova appena sbattute, iniziate ad amalgamare il composto di uova e farina con l'aiuto di una forchetta.



- 2 Dopodichè impastate con le mani, trasferite il composto sul piano di lavoro e continuate ad impastare bene il tutto, fino a quando le uova avranno incorporato bene tutta la farina, ottenendo così, un composto liscio e compatto. Formate un panetto e avvolgete la pasta con della pellicola e trasferite in frigorifero a riposare, per lameno 30 minuti.



3 Trascorso il tempo di riposo della pasta fresca, prendete l'impasto porzionatelo e

infrinatelo, lavoratelo nuovamente per pochi istanti, poi con l'aiuto della macchinetta sfogliatrice, iniziate a stendere la pasta. Partite sempre dallo spessore più largo, passate la pasta, circa 3-4 volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura della macchinetta, in modo tale da conferire alla pasta maggiore elasticità e ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio. A vostro gusto lo spessore della pasta.



- 4 Una volta stese le sfoglie di pasta, infarinatele bene con la farina, in modo tale da non farle attaccare durante la lavorazione; poi arrotolate la sfoglia verso il centro fino alla metà, prima da un lato e poi dall'altro.



- 5 Una volta che avrete arrotolato la sfoglia, ricavate con l'aiuto di un coltello le pappardelle, che rispetto alla classica tagliatella, hanno una larghezza leggermente più grande, calcolate all'incirca di 2,5 cm di larghezza.



6 Le pappardelle all'uovo sono pronte, utilizzatele con il condimento che preferite.

